41e Année. — N° 44. Dimanche 2 Novembre 1924.

Tome LXXXII.

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

AIX-EN-PROVENCE

ENGRAIS, SOUFRES, POUDRES INSECTICIDES

Le Soufronol est un Soufre Sulfaté :: :: :: Mouillable Reg. Com. Aix 1244.

très efficace contre le Mildiou, le Black-Rot, l'Oïdium et les Insectes

Demandes attestations et prix à EUGENE GERMAIN, à AIX-EN-PROVENCE.

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES

pour Traitements Préventifs et Licites des

MALADIES DES VINS

::Examen gratuit des Échantillons de Vins::

Eugène GERMAIN

Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux

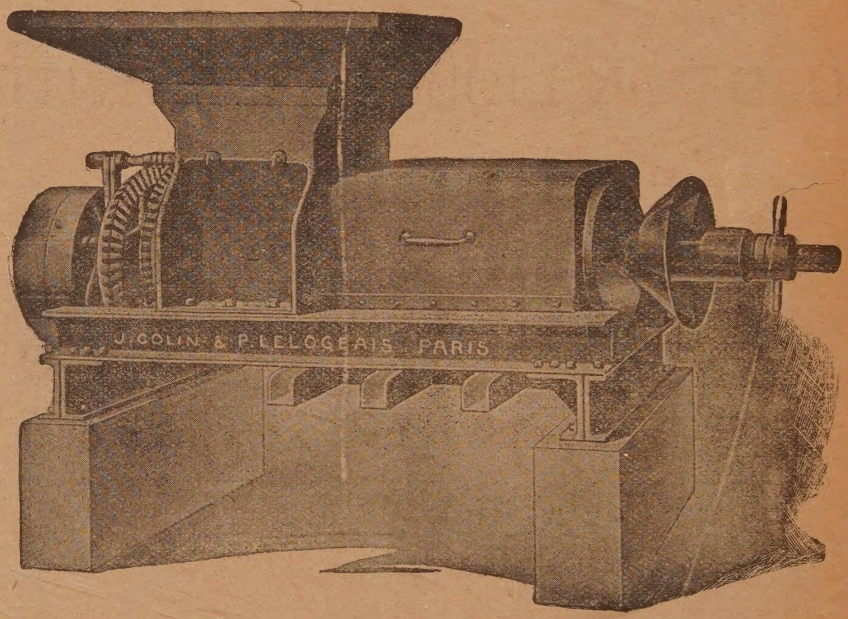
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique); ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII^e^)

Ci-devant, 2, Avenue Dorian

Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N° 231.518.

LE "PYRALCOCHYL"

Arsenical d'Hiver

SOLUTION LIQUIDE CONCENTRÉE

Préservant la Vigne de:

l'Apoplexie et du Folletage

(MORTALITÉ DES SOUCHES)

COMBATTANT EFFICACEMENT

la Pyrale et les autres Insectes

PRODUIT DE CONFIANCE

Fabriqué par M. A. DEBONS, Ingénieur

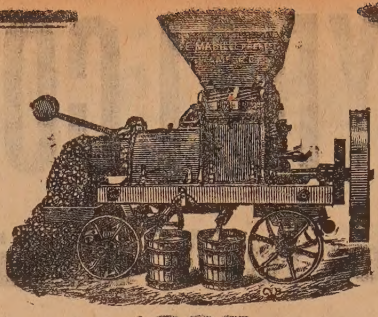
USINE et BUREAUX : 48, rue Antoine-Marty, à CARCASSONNE.

Reg. du Com. 3.166. Téléph. 1.70

Reg. Com. Tours. N° 195.

ALGÉRIE :
LOUIS BILLIARD

ORAN, ALGER, BÔNE



1895

TUNISIE :
Établ^ts SCHWICH & BAIZEAU

TUNIS

Rien ne vaut 25 années d'expérience !

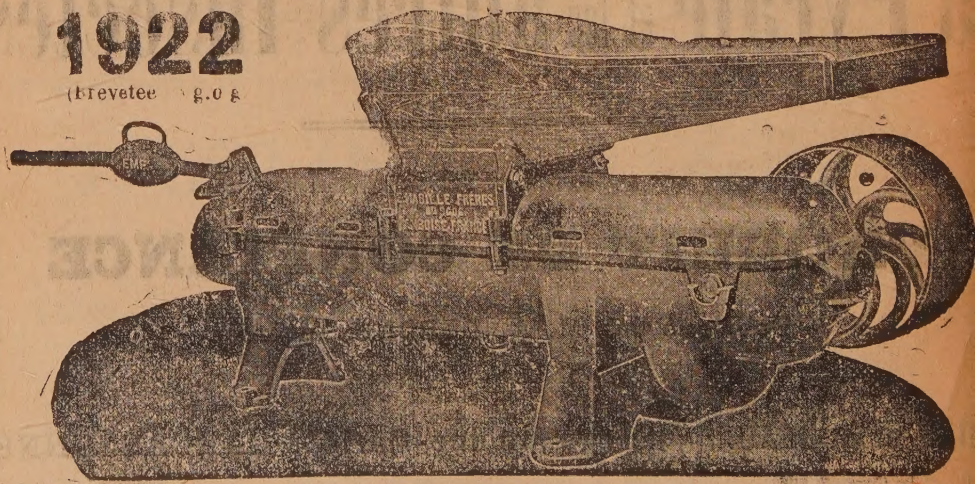
La nouvelle Presse Continue Mobile

(Catalogue N° 11 franco) à Amboise (Indre-et-Loire)

munie des derniers perfectionnements est un instrument sans rival. Des milliers de presses fonctionnant dans tous les pays du monde prouvent sa supériorité incontestable.

1922

(Brevetée S.G.D.G.)

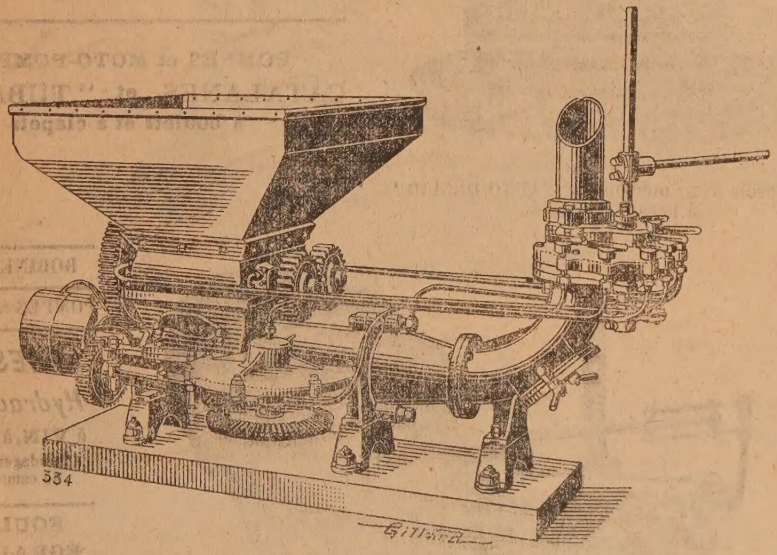


Foulo-pompes, pressoirs hydrauliques et continus. **LIVRAISON IMMÉDIATE**

LA FOULOPOMPE MABILLE

MODÈLE 1924 — (4 brevets 1914-1921-1922-1923)

A HÉLICE GLOBIQUE ET A VITESSE VARIABLE
EST ABSOLUMENT SANS ÉGALE
DÉBIT DE 10.000 A 40.000 KILOGS-HEURE
Vitesse de 150 à 400 tours
FORCE ABSORBÉE TRÈS RÉDUITE



PLUS DE 400 FOULOPOMPES d'un modèle moins perfectionné fonctionnent dans toutes les régions vinicoles du monde entier avec des tuyauteries **fixes** ou démontables (plus économiques) de 100 à 130 $^{m}/_{m}$, et **donnent entière satisfaction.**

Un certain nombre de caves n'ont pas d'autres moyens d'élévation et de distribution depuis 1914.

PRESSOIRS MABILLE AMBOISE

Notice N° 102 franco sur Demande. Reg. du Com. Tours n° 195

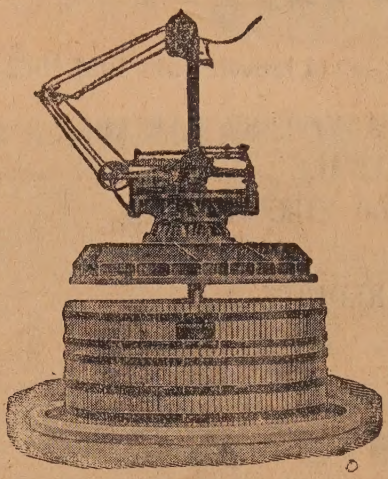
MARMONIER FILS

131, Avenue Félix-Faure, 131

MAISON FONDÉE EN 1835

LYON

R Com. Lyon, 1677 B



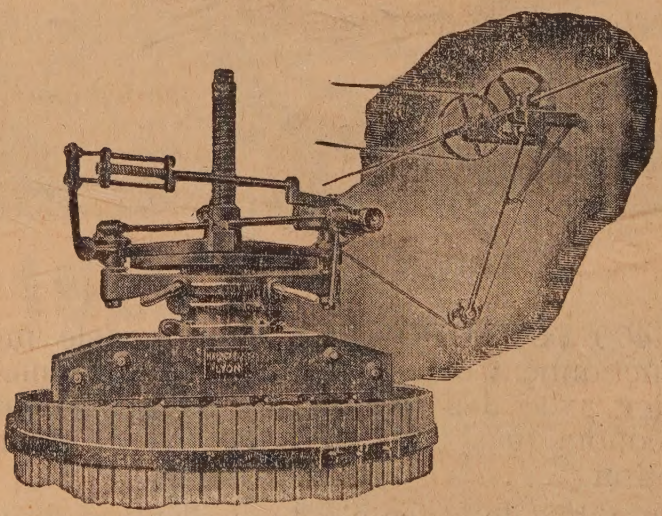
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche cueuvée

INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES | **CATALOGUES et DEVIS**
FRANCO sur DEMANDE

"REFOULOIR" MARMONIER

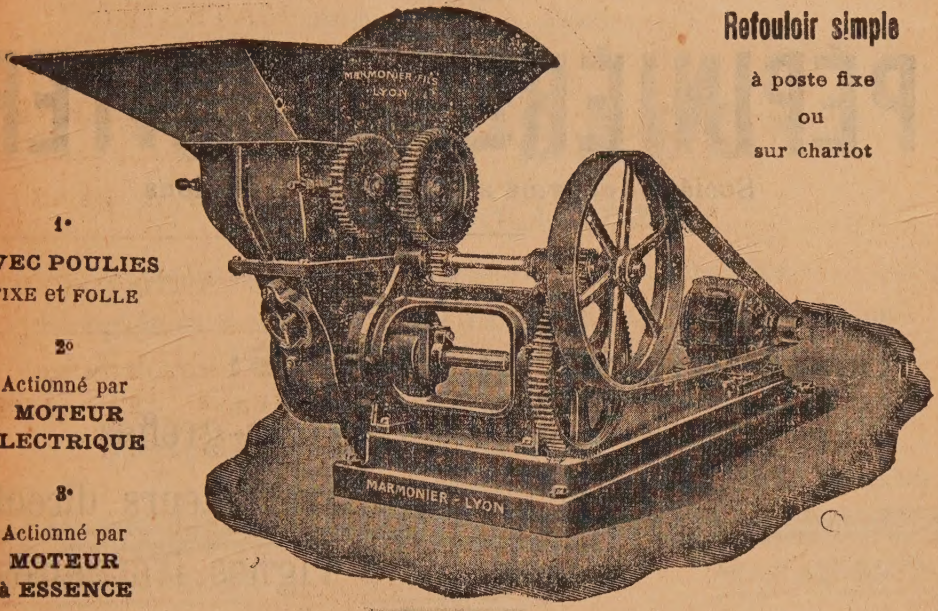
POUR ÉLÉVATION DE VENDANGE FOULÉE ou ÉGRAPPÉE

Reg. Com. Lyon, 1677 B. (Breveté S. G. D. G.)

—x—

Refouloir simple

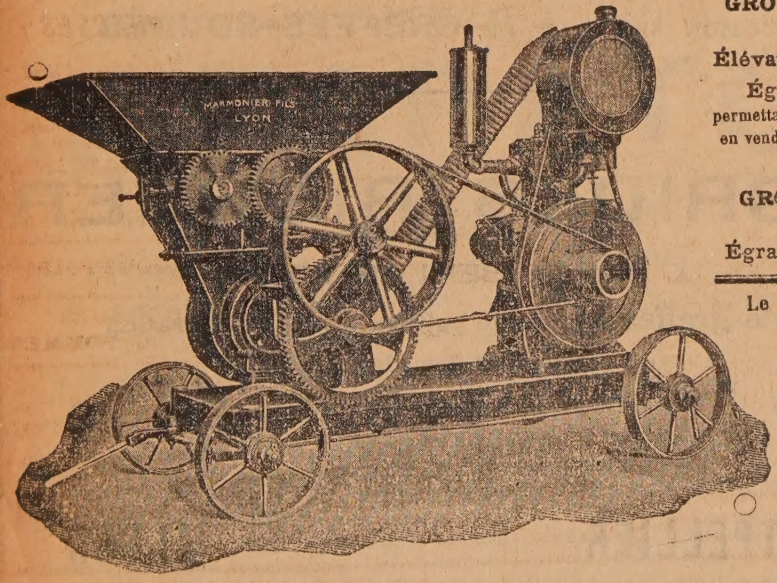
à poste fixe
ou
sur chariot



1°
AVEC POULIES
FIXE et FOLLE

2°
Actionné par
MOTEUR
ÉLECTRIQUE

3°
Actionné par
MOTEUR
à ESSENCE



GROUPE COMPLET

—

Élévateur-Égrappoir
Égouttoir-Refouloir
permettant toutes les vinifications en vendange égrappée ou non

—x—

GROUPE MIXTE

—

Égrappoir-Refouloir

Le "REFOULOIR" **Marmonier** peut élever, *à toute hauteur*, la vendange foulée ou égrappée de tous cépages, avec un minimum de force, en laissant intacts rafles et pépins.

RENSEIGNEMENTS et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

AUTHENTICITÉ

SÉLECTION

Maison fondée en 1882 par

F. RICHTER

PÉPINIÈRES RICHTER

Société Anonyme au Capital de 2 Millions

TOUTES VARIÉTÉS DE **VIGNES:**

Porte-greffes

Producteurs directs

Vignes françaises

PRODUCTION SPÉCIALE DE **GREFFÉS-SOUDÉS**

HYBRIDES RICHTER

A BASE DE **BERLANDIERI**

Porte-greffes de grande culture pour l'amélioration du rendement des vignobles

MONTPELLIER
Hérault

ALGER
12, Boul. Carnot

Reg. du Comm. N° 6277. Montpellier.

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 30 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

Marque SAPC déposée

« COSAN-SAPC »

SOUFRE COLLOIDAL

contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

S'emploie en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

Pour tous RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER à

Compagnie AUXILIAIRE VITICOLE

15, avenue Georges-Clémenceau, à BÉZIERS (Hérault)

HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes

employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA,** PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).

et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

SEMENCES D'AUTOMNE

CÉREALES, FOURRAGÈRES et POTAGÈRES

AVOINES, BLÉS, ORGES, SEIGLES

Avoines et Blés spéciaux à la Région méridionale

CATALOGUE SUR DEMANDE

Établissements Jules BARRIÈRE

GRAND PRIX Concours Agricole 1923 Carcassonne.

2, boulevard Omer-Sarraut, CARCASSONNE.

FABRIQUE DE SÉCATEURS

Qualité extra garantie

Modèles ci-contre : 22 fr.

Echantillons franco gare **24 Fr.** *contre mandat ou chèques postaux.*

Greffoirs, Serpettes et modèles "KUND"

BROUSSOL & FEZAS

Vic-Fezensac (Gers)

Chèques postaux **Toulouse 12.453** R. C. Auch 2043

Prix spéciaux pour quantités.

COMPAGNIE GÉNÉRALE

DES

Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS

MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE

AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES

Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

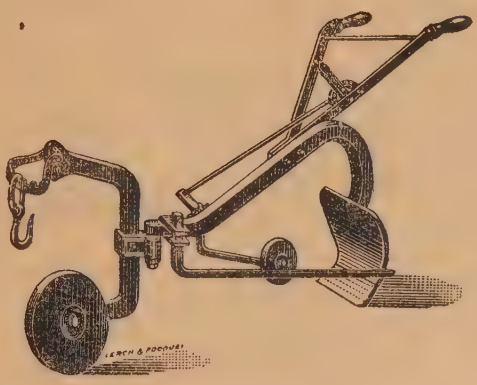
BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE

Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Modèle 1924



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

Dépôts principaux dans le Midi

AUBENAS : chez M. RIBEYRE.
ALAIS : chez M. JUMAS.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. XAMBILI.
LA TOUR-s/-ORB : chez M. SALASCQ.
MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : boulevard du Collège, 3.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. SILVY FRÈRES.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. DOMBRE.

R. C. Agen — 1064 1065

Vignes Américaines

Propriétaires désireux d'avoir des plants avec authenticité et fraicheur absolues à des prix défiant toute concurrence,

Adressez-vous à

S. FRIGARA, Viticulteur, Campagne Souville

CARPENTRAS (Vaucluse)

Représentants sérieux demandés.

VIGNES AMÉRICAINES

Gros bois pour greffage, racinés, greffés-soudés, boutures pour pépinières,
Spécialité d'Hybrides de Berlandieri 150-15 — 333 E. M.

Authenticité, fraîcheur, choix garantis

Exportation, emballages soignés. — Envoi franco du Catalogue

HENRI BOYER, *Viticulteur-Pépiniériste,*

à SAINT-GEORGES-D'ORQUES (Hérault). — TÉLÉPH. 3.

Reg. Com. Montpellier. N° 1489.

Nouvelle Adresse :

6, faubourg de Colmar, à MULHOUSE.

Charrues

VIAU pour toutes cultures
Vigneronne **VIAU**
Tourne Oreille **VIAU**

NOUVELLE BINEUSE-RASEUSE
à VIGNE

Matériel complet pour Défoncement

HOUES — HERSES — SEMOIRS

PRESSES A FOURRAGE A BRAS

FOULOIRS

PRESSOIRS

HARNAIS VITICOLE

Ancienne Maison **VIAU**, fondée en 1852

Charles MONNIER, Suc^r

142, 144, 146, rue Carreterie

à AVIGNON

VICTOR COQ & FILS & Cie

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & Cie SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816. Reg. du Com. Aix N° 1417.

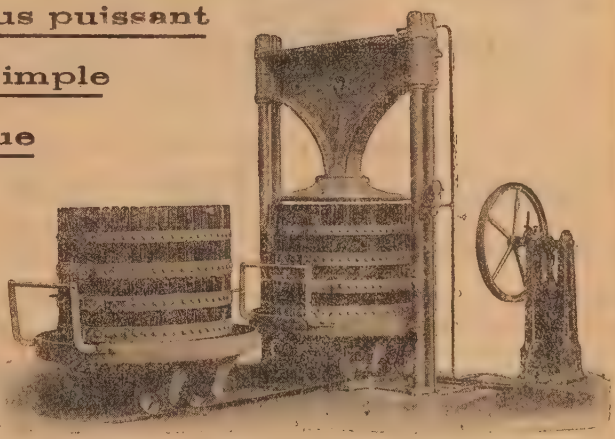
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, Bté S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

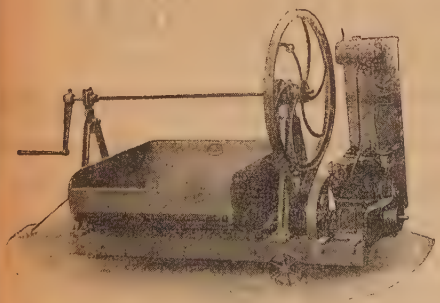
Le plus économique

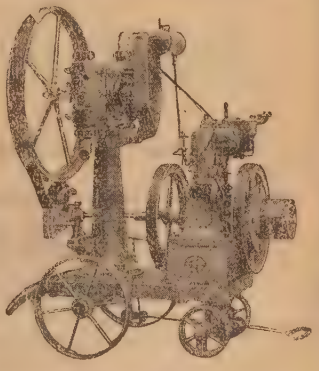


QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs Egouttoirs, Pompes à moûts et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée
Porte-Regards
Robinetterie
pour cuves
etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

Renseignements, projets et devis sur demande.

VIGNES AMÉRICAINES — **Racinés et Greffés-soudés.**

Claude GIRAUD *, PÉPINIÉRISTE-RÉCOLTANT.

CARPENTRAS (Vaucluse). R. C. Carpentras 474.

Authenticité et fraîcheur garanties *Catalogue sur demande*

Références de 1er ordre à la disposition de MM. les Propriétaires.

HARNAIS VITICOLE Système ROCHE & CASTE
Breveté S. G. D. G.

Simplicité

Maximum

de rendement

Solidité

Minimum

d'effort

60.000 Appareils vendus à ce jour

Établissements **ULYSSE FABRE**, **VAISON-LA-ROMAINE** (Vaucluse)

Catalogues et Renseignements franco sur demande.

MAISON FONDÉE EN 1867

Engrais Tournissac

Les plus homogènes — Les plus assimilables
Les meilleurs prix à qualité égale

Dosages rigoureusement garantis

Demandez Catalogues et Renseignements

Etablissements Industriels TOURNISSAC

BÉZIERS

«Inscription au Reg. du Comm. Béziers 1363 ».

47me année **VIGNES AMÉRICAINES** 47me année

100 hectares, vignobles, vignes à bois et pépinières, situées dans le Lot, Dordogne, Garonne et Rhône.
Plants greffés, Producteurs directs, anciens et nouveaux de Couderc, Seibel,
Bertille-Seyve, Malègue, Gaillard, Prady, etc., etc.

PÉPINIÈRES SOUS LE CONTROLE DE L'ÉTAT
Grand Prix d'honneur, Médaille d'or Paris 1900
pour plants et vins. Fournisseur du Ministère de l'Agriculture.

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES SUR FACTURE.

Envoi franco du Catalogue. Prix courant et tous renseignements sur demande.

GROS **PRIX MODÉRÉS** **DÉTAIL**

(*R. C. Cahors N° 1659*) Expéditions soignées, en caisses ou en ballots. S'adresser à :

M. Victor COMBES *, adjoint au Maire de **VIRE**, par PUY-L'ÉVÊQUE (Lot).

OENOCARBON

L'**OENOCARBON** est un charbon végétal qui absorbe la mauvaise odeur ou goût de tonneau, de bouchon, pétrole, lie de vin, moisi, térébenthine, etc...

Les vins louches, tachés, aigres, piqués sont corrigés.

L'alcool, vin, sirop, huile, etc. sont rendus, brillants et éclaircis certainement.

Aucune coloration d'origine végétale ne résiste à l'activité de l'OENOCARBON, qui, toujours, réduit la couleur trop vive d'un vin et la ramène à la teinte désirée.

Robert TALBOT, Rue Cannebière, 52, Marseille

RACINÉS 7120

ainsi que S. 1000, 1077, 1020, Gaillard 2, Noah ip. Gloire, 3309, etc. en 1er choix. Boutures e 4643, 5912, 5813, 5329, 4986, 5061, C. 3 etc. ont disponibles, à *Prix très réduits*, chez

J. BLACHON & Fils

Viticulteurs à **SAINT-UZE** (Drôme).

4986, 5409, 5455 greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA

Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande

Authenticité garantie

SI LA **VIGNE**

vous intéresse demandez la brochure

" LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS "

de 160 pages, adressée franco sur demande.

Plants greffés toutes variétés. Boutures greffables porte-greffes racinés. Collection variété de table.

ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Prix courants franco sur demande. - On demande des représentants

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, Nantes.

EXPORTATION

VITICULTEURS-AGRICULTEURS

Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage,** assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la 2e année. Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à

MACLET-BOTTON

Spécialiste Hybrideur

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

CULTIVATEURS.

Avant l'Hiver

Employez sur vos BLÉS,
sur vos CÉRÉALES d'Automne

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse,**
et vos céréales se **défendront** efficacement contre les **rigueurs de l'hiver,**
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de
NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, à Rognonas (B.-du-Rh.)

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

---

PÉPINIÉRISTE

VIGNES AMÉRICAINES

COUSTON Clément*
Maire de
Ste-CÉCILE-LES-VIGNES (Vaucluse)

Téléphone. 4 **Télégramme : Menton**

Représentants sérieux actifs sont demandés

Reg. du Com. Orange. N° 1068.

71-20, 2 ans et 1 an

et toutes variétés d'Hybrides

En beaux racinés 1er choix et boutures.
Authenticité absolue.

Prix très modérés — Catalogue sur demande

EXPORTATION

Eugène-Aimé BOSSANNE*
Vit.-pépiniériste
à MARSAZ (Drôme)
Reg. du Com. Romans, N° 3833.

TREUILS DE LABOURAGE

(SYSTÈME DOUILHET)

Toutes puissances à essence et électrique

DEFONCEMENTS à 0,50 pour plantations de vignes.
CHARRUES Balances Défonceuses.
CHARRUES vigneronne 4 et 5 socs pour tracteurs directs.
Moteurs industriels — Charrues brabants.

FORGES ET ATELIERS DES PYRÉNÉES — Société anonyme au cap. de 21.000.000 — **Siège social TARBES.**

SECTION DE MOTOCULTURE, **36, rue du Pont-de-la-Mousque, BORDEAUX.**
Téléph. 6252 — Télégramme FAP **Bordeaux.**

CHAUVET Frères, Viticulteurs à la **CHAPELLE-de-GUINCHAY** (S-et-L)

Offrent de beaux greffés de : SEIBEL **4643**-4986-**5182**-5213-5135-5271-5259-5279-5329-5351-5409-**5410**-5455-5575-5689-6036-**6096**-6131-6339-8238. — COUDERC : 162-5 ; 299-35.
et de beaux racinés de : SEIBEL 850-867-**1000-4643**-4964-5154-5163-5182-5279-5329-5351-**5410**-5455-5744-6036-**6096**-6425. — MALÈGUE : 829-6, 1647-2. — COUDERC : 3, sélection 4401. BS 2833.
Liste complète et les prix.

PRODUITS VÉTÉRINAIRES
Adrien SASSIN
ORLEANS-ALGER

Ovifère Sassin fait pondre les poules même par les plus grands froids. *Le sac de 25 kgs 90 fr., 10 kgs 40 fr., 5 kgs 21 fr., 2 kgs 500 11 fr., 1 kilo* 5 f. 50

Poudre Corroborante guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins. *La boîte...* 5 f. 60
Les 6 boîtes, franco. 33 f. 60

Poudre Sassin guérit toux les plus rebelles, bronchites, affections des voies respiratoires, angines, gourmes chez tous les animaux. *La boîte...* 5 f. 60
Les 6 boîtes, franco. 33 f. 60

Génialose assure la conception chez tous les animaux femelles. *La boîte..* 4 f. 50

Bilureïne Maladies générales de l'intestin, foie, rein, vessie, entérites, indigestions, retranchement d'urine tous animaux. *La boîte:* 7 f. 00

Registre du Commerce : Orléans 198

BROCHURE DE 80 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS : VISITANT CULTIVATEURS BELLE SITUATION SONT ACCEPTÉS : OFFERTE

ENGRAIS PLASMIN
Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE
Gélatine fine de Russie liquéfiée
ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution
:: TANINS — AMIANTE ::
Terre d'Infusoires

LAMOTHE & ABIET
108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

SAVON-PYRÈTHRE CAUBET
GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DETRUIT RADICALEMENT

Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE

En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE R. C.-C. 17843.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.
9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

Vous avez en cave

une fortune fragile

Car elle est à la merci de nombreux dangers : piqûre, casse, tourne, dont le moindre suffit à déprécier vos vins. Pour prévenir toute perte, employez donc le

PEROXYL

conservateur licite.

Une pastille par hecto suffit à éviter toute altération.

Demandez notice à

LA LITTORALE BÉZIERS

R. C. 437 B

Dam

SOCIÉTÉ DES

ÉTABLISSEMENTS BARBET

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

41e Année. — N° 44 2 Novembre 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Le retour aux vieux cépages.
R. Ficheux..... Les forceries de Hoellaert.
Maroger..... Transformation de la taille en gobelet en taille longue.
G. Pigouche..... Culture de la vigne.
Partie Officielle..... Pour favoriser l'emploi des scories de déphosphoration.
Informations et communications des sociétés agricoles. — Station œnologique de Bourgogne à Beaune. Cours et exercices pratiques d'œnologie. — Ferme de stagiaires de Sidi-Tabet (Tunisie).
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le retour aux vieux cépages

Dans une précédente chronique, nous avons signalé l'état spécial de beaucoup de parcelles de vignes, dont le feuillage avait pris avant la vendange une teinte roussâtre ou « chocolat » et nous en avons indiqué la cause et peut-être aussi le remède.

Cet état spécial a pour limite septentrionale la région de Montpellier ; plus au nord, il va en diminuant de fréquence et il est rare d'en trouver des cas bien nets, dans le Gard, les Bouches-du-Rhône, le Var, etc. Des vignes qui l'année dernière étaient fortement « chocolat » ne l'étaient plus cette année. Leur puissance avait évidemment diminué, de même que la production, mais le feuillage était devenu normal, même sans l'apport d'engrais potassique, l'absence de raisins ne le rendant pas indispensable.

Or ces régions ont été copieusement arrosées pendant l'hiver et en temps utile pendant l'été. Les racines ont pu par suite fonctionner normalement au printemps, sauf dans quelques cuvettes, dans les couches superficielles du sol, qui sont les plus aérées et les plus riches, et durant l'été, avant et pendant la véraison. Même en coteaux paraissant très secs, le feuillage a pris peu à peu à l'automne une teinte jaune pâle, ou, pour les teinturiers, une teinte

rouge clair extrêmement décoratives et élégantes en ce moment, caractéristiques l'une et l'autre des vignes qui ont bien mûri leurs bois et leurs fruits. La couleur rouge foncé caractérise un aoûtement retardé.

La production a été considérable dans ces régions ; elle est due au fort grossissement des grains plutôt qu'à l'accroissement du nombre des grappes ; et, pour un même volume, un gros grain est moins épuisant que deux ou trois plus petits, les matières sèches y étant proportionnellement moins abondantes.

Les cépages cultivés dans ces régions sont bien les mêmes qu'autrefois ; mais la proportion des uns et des autres a été changée. L'Aramon tend à tout submerger. C'est lui qui convient aux plaines. Mais il tente aussi l'escalade des coteaux. Il y donne évidemment de meilleur vin que dans la plaine, car il y mûrit généralement mieux, et porte des petits grains. C'est tout de même de l'Aramon, qui va seul, mais qui ne peut améliorer les petits vins de plaine.

L'extension de l'Aramon dans la région provençale, où il était rare autrefois, comme dans d'autres régions, aboutit à la production d'une grande quantité des vins ordinaires qui se concurrencent les uns les autres... au lieu de se soutenir, comme il arriverait, si on revenait aux encépagements variés d'autrefois. Ce qu'on recherche, c'est l'abondance, que l'Aramon donne en effet; et peut-être a-t-on eu raison de faire ainsi jusqu'à présent. Mais en sera-t-il toujours de même ? N'arrivera-t-il pas un jour où cette multiplication des vins ordinaires engendrera une pléthore désastreuse ? Et ne serait-il pas préférable, si elle peut être prévue, de faire les nouvelles plantations avec des cépages produisant sans doute moins, mais donnant plus de qualité, pouvant soutenir les vins qui sentent trop la rivière, et aussi tentant plus le buveur qu'un vin n'ayant que la corde. Il faut pousser à la consommation, et l'on consomme d'autant plus que le vin est meilleur.

L'Aude s'est bien placée à ce point de vue quand elle a continué à planter le Carignan sur les coteaux et même dans les plaines. Mais, ailleurs, tout s'est incliné devant l'Aramon.

J'ai déjà signalé un retour encore bien timide vers la culture des cépages de haute qualité, pour la production de vins liquoreux, mistelles, etc...

Ne conviendrait-il pas d'étendre ce mouvement en revenant, peu à peu sans doute, à la culture, dans chaque localité, du ou des cépages qui y dominaient autrefois et qui produisaient des vins réputés. Dominaient jadis dans le Midi de la France à côté du Grenache, du Macabéo, de la Malvoisie, cépages fort anciens dans le pays, le Carignan, relativement nouveau venu, le Mourvèdre et le Morrastel. Ces deux derniers ont presque disparu et cependant de quelles belles qualités étaient-ils doués ! Voici ce qu'en dit Henri Marès dans son ouvrage : *Les Vignes du Midi de la France*.

Le Morrastel est cultivé depuis longtemps dans l'Hérault et dans les départements qui le confinent jusqu'à l'Espagne ; il est peu connu dans le reste de la région. Il est souvent confondu avec l'Espar ou Mourvèdre avec lequel il a d'ailleurs plus d'un rapport, mais il est plus fertile que lui dans les terrains de coteaux, où il se plaît, et produit un vin plus foncé. De tous les cépages méridionaux, c'est celui dont le vin est le plus coloré. Cette propriété a fait la fortune du vignoble de Villeveyrac, où il est très répandu. Comparé avec le vin ou gros noir mâle du Nord, récolté dans les mêmes terrains, il l'a emporté par l'intensité de la couleur autant que par le goût, le corps et la spirituosité.

Le Morrastel est un excellent cépage dans les sols bien ressuyés en côteaux forts et argileux ; il se plaît aussi dans les terres de consistance moyenne. Il est de longue durée et soutient bien sa fertilité en vieillissant. Il débourre tard et craint peu la gelée. Il charge régulièrement, coule peu, ne charbonne pas, n'est point attaqué par les insectes, résiste bien à l'oïdium, ne pourrit jamais. Le vin qui en provient est excellent, très foncé, d'une teinte grenat fort intense; il suffit d'une petite quantité de Morrastel pour améliorer et colorer les vins légers ; aussi est-il fort recherché.

Et voici pour le Mourvèdre :

Le Mourvèdre ou Espar est l'un des cépages les plus importants de la région ; il est plus répandu que le Morrastel, avec lequel il est assez souvent confondu. Ces deux cépages sont d'ailleurs de la même tribu et offrent de nombreuses analogies ; mais l'Espar, quoique se plaisant dans les mêmes sols que le Morrastel, est moins délicat que lui pour le choix du terrain et moins exigeant pour les soins et la culture ; il est aussi moins fertile et moins précoce.

Comme le Morrastel, il est peu sujet à la coulure, débourre tard et ne craint pas les gelées, charge régulièrement, ne charbonne pas, n'est point attaqué par les insectes, résiste bien à l'oïdium, ne pourrit jamais. Il produit un vin foncé, d'une belle couleur, un peu dur et austère, d'un goût agréable, qui s'améliore en vieillissant et dure fort longtemps. C'est un des meilleurs vins de commerce et de coupage de la région.

Quand l'année permet de vendanger dans un état de maturité avancée, il donne un bon vin de liqueur.

C'est le cépage le plus estimé et le plus répandu dans la Provence, dans le Comtat, dans le Gard, où il couvre de vastes terrains ».

Il était aussi cultivé en Dordogne, dans la Charente, la Vienne et même en Anjou.

Munier le cite parmi les cépages les plus cultivés dans la Charente à la fin du XVIII[e] siècle ; il l'apprécie ainsi :

Le Balzac ou Mourvèdre donne abondamment ; c'est lui qui produit le plus de vin. Il pousse très tard et après tous les autres, ce qui le rend très précieux en ce que l'on essuie très souvent dans l'Angoumois des gelées dans le mois d'avril et de mai qui font que les autres cépages, surtout les blancs, sont souvent gelés avant que les boutures du Balzac aient commencé à sortir. C'est sur ce raisin que le vigneron fonde ses plus flatteuses espérances.

En Anjou, selon M. Bouchard, il existe depuis 1830. Il resta d'abord limité au canton de Gonnes, mais à partir de 1861, il se répandit dans l'arrondissement de Saumur.

Eh bien, pour qu'un cépage se soit aussi répandu dans les vignobles, pour qu'il ait occupé dans la Provence, le Languedoc, le Roussillon, l'ouest de la France et en Espagne et en Portugal, les vastes étendues que l'on sait, il faut bien qu'il ait, comme le Morrastel du reste, de grands mérites.

Et pourtant l'un et l'autre disparaissent. Je ne sais pas s'il en existe même une souche dans le vignoble de Villeveyrac et dans quelques autres qui leur devaient jadis leur réputation.

Les causes de leur disparition sont en premier lieu : avec une qualité supérieure, une quantité inférieure à celle donnée par d'autres cépages. Or, pendant la période phylloxérique, il fallait avoir beaucoup de liquide pouvant recevoir l'étiquette vin.

Et en second lieu, une affinité médiocre avec certains porte-greffes du début : Riparia, Solonis, etc. Sur Riparia, ils dépérissaient très vite, du reste, par surproduction, semble-t-il, car si leur rendement en moût est relativement restreint, leurs grappes sont grosses et avec des grains très nombreux, c'est-à-dire très exigeants en matières nutritives ; sur Jacquez non phylloxerés, ils tenaient mieux.

Aujourd'hui nous avons d'autres porte-greffes plus vigoureux et adaptés à tous les terrains, même aux plus maigres des coteaux. Sur Rupestris, Mourvèdre et Morrastel dépassent l'Aramon par le nombre de leurs grappes et se maintiennent plus puissants. Sur 1202, Mourvèdre, dans le si intéressant vignoble de M. Cachard, à la Cadière, est plus beau que Carignan ; il est aussi moins court-noué ; et cela est très net. Le 1202 n'est pas le porte-greffe des

coteaux, on sait pourquoi. Mais à côté du Rupestris, nous avons encore les Rupestris-Berlandieri, cépages puissants à grosses racines et semblant tout indiqués pour les terrains maigres, etc. La vigueur que Mourvèdre et Morrastel tendent à perdre greffés, à cause d'une production parfois excessive, on peut sans doute la leur donner par un porte-greffe puissant et adapté au sol.

Nous ne prenons le Mourvèdre et le Morrastel qu'à titre d'exemple et en raison de leur importance, mais ces observations ont un caractère général et s'appliquent à presque tous les cépages locaux de tous les pays.

Revenir en arrière, revenir à l'emploi des anciens cépages, c'est réaliser un grand progrès ; et cette réalisation, impossible autrefois, est aujourd'hui très possible, grâce aux divers porte-greffes que nous pouvons utiliser. Cela vaudra beaucoup mieux que d'aller chercher le corps et la couleur dans certains producteurs directs greffés qui, s'ils sont corsés et très colorés, sont loin encore d'avoir la finesse, le bouquet et tout ce qui fait si apprécier les vins de nos anciennes vignes de pays.

La question me paraît assez importante pour qu'elle soit mise à l'étude. Il s'agit de redéterminer les qualités, oubliées par les générations actuelles, de nos vieux cépages, et de rechercher les porte-greffes qui leur conviennent le mieux. Ces cépages porte-greffes seront ceux qui donneront à nos vieilles vignes l'allure de développement qu'elles avaient jadis dans les diverses situations qu'elles occupaient ; il faut donc établir des champs d'expériences, comprenant, dans le sol, divers systèmes radiculaires américains, et hors du sol, les têtes françaises locales. C'est une tache que peuvent accomplir les offices départementaux et régionaux. L'Office régional du Midi a récemment nommé une commission pour rechercher les moyens d'éviter la production croissante d'océans de vins médiocres. Le retour aux vieilles vignes est peut-être le meilleur de tous. Nous souhaitons donc la création de ces champs d'expériences, qui ont plus d'intérêt pour le vrai viticulteur que les champs d'expériences de producteurs directs.

Et alors on verra renaître tous ces crus locaux, qui étaient si agréables à consommer sur place, soit jeunes soit en bouteilles vieillies : vins madérisés, liquoreux, corsés, pelure d'oignon, qui n'avaient pas besoin de la concentration. La concentration d'aucuns la réclament et la réclament peut-être justement quand partout on

recherche surtout l'abondance ; et d'autres, comme M. Carcassonne, dont on lira la lettre ci-dessous, la condamnent énergiquement. Ces derniers auront tout à fait raison de protester quand nos coteaux donneront tous exclusivement les vins qu'ils doivent donner.

Voici la lettre de M. Carcassonne :

« Vous avez publié dans votre numéro du 19 courant une communication de M. G. Pillault (Vienne) au sujet de la concentration des moûts, que vous faites suivre de vos appréciations personnelles

Les arguments que donne votre correspondant en faveur de la concentration des moûts sont à peu près les mêmes que ceux de M. Barbet, fabricant d'appareils ; nous les avons réfutés plusieurs fois ; cependant, M. Pillault innove en ce sens qu'il propose la désacidification des moûts avant la concentration. Nous nous demandons ce que donnerait cette pratique ; assurément un produit fade et plat qui n'aurait aucune des qualités du vin ; d'autre part, la concentration des moûts acides sans désicidification donnerait un moût inconsommable. Il y a donc de ce côté une difficulté presque insurmontable. Il y en a bien d'autres, et vous avez très bien vu l'impossibilité qu'il y aurait à appliquer cette méthode aux grands vins de cru; mais vous ajoutez. « Il y aurait sûrement avantage à en faire (des concentrés) pour la production des mistelles, j'entends au point de vue général, pour nous libérer des mistelles étrangères avec lesquelles, paraît-il, sont faits, en partie tout au moins, beaucoup d'apéritifs ».

Je ne puis laisser passer, sans protester, cette appréciation sous une plume aussi autorisée que la vôtre.

La raison que vous donnez pour souhaiter la concentration des mistelles (la libération des mistelles étrangères) était valable jusqu'à ces derniers temps, mais, depuis la signature du dernier traité franco-espagnol, nous avons fini par obtenir sur ces produits des droits de douane qui nous protègent suffisamment et qui empêchent ces mistelles de nous concurrencer d'une façon désastreuse comme précédemment.

Le projet de loi présenté par M. Barthe et quelques-uns de ses collègues et voté par la Chambre en décembre 1923 améliorera encore la situation des producteurs français et leur permettra d'envisager l'avenir avec confiance.

Mais si nous sommes débarrassés à peu près de nos concurrents étrangers, il ne faudrait pas que nous soyons ruinés par des produits français *artificiels* ; car, il ne s'agit de rien moins que de renverser toutes les conditions économiques de production des vins de liqueur et de permettre de fabriquer des vins de liqueur artificiels sur n'importe quel point du territoire. Que deviendront alors les produits qui possèdent naturellement une richesse saccharine qui les fait rechercher par les maisons d'apéritifs ? Ils ne pourront pas lutter contre le bon marché des produits artificiels, même médiocres, et seront délaissés. Cette question est magistralement traitée dans un rapport que M. Sémichon a adressé dernièrement à la C. G. V. et dont je vous envoie une copie.

D'ailleurs quel est l'intérêt qu'il peut y avoir à obtenir des produits très concentrés (37 à 38°) ?

Les fabricants d'apéritifs demandent des mistelles à 8, 9 et 10° de liqueur,

mais ils coupent ces mistelles avec des vins secs pour les ramener à 4 et 5°, degrés consommables. Des mistelles concentrées à 23° et même 38° leur permettraient d'en envoyer une quantité moindre et leur feraient faire quelques économies de transport, mais ces économies ne seraient-elles pas compensées et au delà par les frais de concentration ?

Enfin, la principale difficulté de la question réside dans le régime à appliquer aux moûts concentrés ; or, d'après nous, ce régime ne peut être que celui de l'alcool. Des moûts de 23 à 38° ne sont que de l'alcool en puissance ; ce sont des produits qui peuvent être remis en fermentation et avec lesquels on peut obtenir, de l'aveu même des promoteurs de cette fabrication, soit des vins secs, soit des vins de liqueur, soit de l'alcool, soit du vinaigre. L'Etat ne peut donc se désintéresser d'un produit aussi dangereux au point de vue fiscal. Il doit forcément considérer les moûts concentrés au-dessus de 15° comme de l'alcool en puissance et leur appliquer les mêmes droits qu'à l'alcool. Est-ce là le résultat que recherchent les partisants de la fabrication des moûts concentrés ? Nous ne le pensons pas et nous espérons que cette difficulté les amènera à abandonner leur campagne dont le résultat (si elle aboutissait) serait la ruine de tous les producteurs de mistelles et de vins doux naturels français ».

CARCASSONNE,
Président du Syndicat des Vignerons
des Pyrénées-Orientales.

Erratum

Les Producteurs directs dans l'Aude. — Lire, page 381, 3e alinéa, « leur emploi pourra permettre la culture des cépages *blancs* », au lieu de *rouges*.

L. RAVAZ.

LES FORCERIES DE HOELAERT

AU SUD-EST DE BRUXELLES (1)

Hoelaert, petit bourg de 5.000 hab. environ, est le centre d'une des industries les plus curieuses de la banlieue Sud de Bruxelles : les forceries de raisin. Vue de la voie ferré de Namur à Bruxelles, la région de Hoelaert présente un aspect étrange depuis les croupes qui bordent la voie ferrée, jusqu'aux collines qui s'estompent à l'horizon, de grandes taches mates semblent couvrir le sol, pareilles à d'immenses feuilles de zing, étalées sur les champs. Que le ciel s'éclaircisse tout à coup, aussitôt ces taches métalliques miroitent au soleil, ce sont les milliers de serres des forceries d'Hoelaert qui font comme un ruban scintillant sur les flancs et le fond de la vallée de l'Yssche.

Quand, pourquoi et comment s'est créée là cette forme de culture ? Quelle en est l'importance dans la vie du pays ?

C'est vers 1880 que deux hommes, les frères Sosie, élèves de l'école d'horticulture de Vilvorde, construisirent à Hoelaert les premières serres ; la proximité de Bruxelles leur promettait un marché avantageux pour leurs

(1) Enquête faite en septembre 1923. — *Annales de Géographie*, 15 juillet 24.

pimeurs d'abord, pour leur raisin ensuite. Le succès répondit très vite à leur attente, à tel point qu'ils trouvèrent des imitateurs en l'espace de quelques années chez tous les paysans voisins. Quelles étaient les raisons de ce rapide progrès? Le sol de Hoelaert avait-il des propriétés favorisant la culture de la vigne ? Comme nous le verrons plus loin, le sol n'influe qu'indirectement sur la viticulture des forceries. L'importance du site de Hoelaert venait de la proximité de la forêt de Soignies et de sa forme en croissant qui encadre le cours supérieur de l'Yssche. Cette vaste et magnifique forêt servait d'écran contre les vents froids venus du Nord et surtout contre les orages. Interrogez les habitants et tous vous diront la rareté des orages à Hoelaert même et le calme de cette lisière forestière alors que le tonnerre gronde au-dessus de la forêt de Soignies (1). Hoelaert est précisément le point le plus enfoncé dans l'angle de la forêt de Soignies, le mieux protégé, et c'est là que les serres sont les plus nombreuses et les plus productives.

Cette heureuse circonstance favorisait donc la viticulture sous serres dans la région de Hoelaert et l'essor dépassa toutes les prévisions. Aujourd'hui on compte 9.000 serres à Hoelaert, 5.000 à Overryssche ; et autour de ces centres principaux, on en voit encore à Huldenberg, Vossem, Veweide, La Hulpe, Rixensart, Malaise, Ottignies. La guerre n'a pas arrêté l'extension de ces cultures et, à titre d'exemple, signalons que 300 serres nouvelles environ ont été construites, à Hoelaert seulement, de janvier à septembre 1923.

Si l'on donne à chaque serre une valeur moyenne de 8.000 fr. (2) on se rend compte de l'importance des capitaux engagés dans ces forceries de Hoelaert.

De tels sacrifices laissent supposer l'extraordinaire activité de ces centres viticoles et les bénéfices importants qu'on y réalise.

Pénétrons dans les forceries. En suivant les chemins assez larges que bordent les serres, nous pouvons assister au travail des viticulteurs.

Voici une serre en construction : le propriétaire se plaint tout d'abord du prix excessif de la terre dans le pays, de 28.000 à 40.000 fr. l'ha., selon que l'endroit est plus ou moins bien exposé aux rayons du soleil et abrité. La qualité du sol importe peu ; ici, comme partout ailleurs aux environs de Hoelaert, c'est un sol sableux, parfois légèrement argileux. Ce qui importe, c'est l'exposition, aussi oriente-t-on très soigneusement la serre Nord-Sud, autant que possible, afin que ses deux flancs reçoivent la même quantité de lumière et de chaleur ; toute autre orientation serait défectueuse, comme on peut le voir dans les serres orientées Est-Ouest, où toutes les grappes exposées au Nord sont beaucoup moins belles que celles du côté Sud. L'orientation choisie, le propriétaire donne alors à sa serre la taille ordinaire : 20 m. de long sur 7 m. de large ; il y en a de plus longues, rarement de plus petites. Un léger terrassement, un petit mur soutenant la toiture de fer et de verre (les serres les plus anciennes sont en bois et verre) ; puis la construction du foyer et des conduites de chaleur.

Le viticulteur peut alors préparer le sol de sa serre : défoncer le terrain, pulvériser la terre et la mélanger à du terreau et du fumier ; on compte que 10.000 kg. de fumier par serre la première année et 2.000 kg. les années suivantes sont nécessaires pour donner au sol toute sa fécondité. Ainsi donc le

(1) Les orages sont si rares que les viticulteurs n'assurent pas leurs serres contre la grêle, les taxes d'assurances sont si élevées et les risques si peu à craindre !

(2) Chiffre fourni par toutes les personnes interrogées.

sol est entièrement créé et la terre elle-même n'influe qu'indirectement, en nécessitant tel fumier plutôt que tel autre ; sur les terres les plus lourdes, c'est du fumier de cheval, venu des casernes de Bruxelles ou des mines du Borinage ; sur les terrains les plus sableux, c'est du fumier d'étable ou de la fiente de pigeon (ce qui explique l'abondance des pigeonniers, un au moins par maison). Il faut encore ajouter au fumier les engrais les plus divers et l'on peut dire que le sol des serres est entièrement artificiel. Il est rare qu'un viticulteur donne des explications précises sur sa culture ; tous ont un « secret » qu'ils veulent jalousement garder. C'est précisément dans cette préparation du sol que réside une partie de leur secret : utiliser avec à-propos telles quantités d'engrais et de fumier, suivant la composition du sol, le besoin des plantes et l'époque des récoltes est un art difficile à bien connaître. Un viticulteur de Hoelaert donne les précisions suivantes : outre les 2.000 kg. de fumier et les 150 kg. de fiente de pigeon qu'il met chaque année dans une serre, il doit donner pour un are de sol : au printemps, 5 kg. de sulfate de potasse, 3 kg. de sulfate d'ammoniaque, 6 kg. de sulfate de fer, 15 à 20 kg. de superphosphates ; à l'automne, 5 kg. de scories de déphosphoration et 10 kg. de kaïnite ; au moment de la coloration, 1 kg. de sulfate de fer. Chaque viticulteur change à son gré ces diverses quantités d'engrais ainsi que l'époque de leur application.

La serre est construite, le sol préparé. Il s'agit de planter les ceps. Dans une serre de 20 m. de long, on plante généralement 20 pieds de vigne, 10 sur chaque côté, chaque pied donnant 3 branches maîtresses à 30 cm. du sol ; ainsi un espace de 2 m. de largeur est nécessaire à chaque pied de vigne pour croître normalement et donner les meilleures récoltes.

Plus délicat est le choix de la vigne ; on en rencontre plusieurs variétés dans les forceries de Hoelaert : le frankenthal, le colman, le black, le royal, parfois le muscat. Au début de l'organisation d'une serre, le black est souvent choisi à cause de ses longues et fortes racines, et l'on greffe sur lui du royal ou du colman. Il est rare, d'ailleurs, qu'un viticulteur n'ait qu'une variété de raisin dans ses serres.

Avoir une terre excellente et des vignes choisies ne suffit pas. Le soleil ne pourrait amener les raisins à maturité ; il faut donc créer une chaleur supplémentaire. Chaque serre a un foyer qu'on alimente du dehors. Malheur au viticulteur qui, l'hiver, pour une raison quelconque, laisserait éteindre le foyer ; quelques heures suffisent pour compromettre une récolte, une nuit pour tuer les vignes d'une serre. Aussi l'entretien des foyers est-il un des travaux les plus importants du viticulteur ; nuit et jour, par tous les temps, il faut chauffer, soit pour activer la maturité au début de l'année, soit à la fin pour la retarder ; ce n'est pas en effet la chaleur qui fait noircir les raisins, mais le froid ; aussi voit-on les grappes exposées au Nord demeurer moins longtemps vertes que celles qui sont exposées au Sud ; de même celles qui se trouvent placées près des portes des serres sont plus vite colorées ; il faut donc chauffer pour empêcher cette coloration, trop rapide au gré du viticulteur, des raisins qu'il ne veut vendre qu'un peu plus tard.

Il est nécessaire aussi que les vignes ne souffrent pas de trop grands écarts de température ; maintenir une chaleur constante est une chose délicate et cela oblige à une surveillance continuelle des foyers. Or il n'est pas sans danger de travailler dans des serres surchauffées (42° en été, 28° en septembre) et d'en sortir par les nuits froides de l'hiver pour entretenir les

foyers. Pareil travail nécessite de grandes quantités de combustible, de bois, de charbon surtout : en chauffant certaines serres toute l'année, il faut 10.000 kg. de charbon pour l'entretien des foyers ; un viticulteur qui avait 12 serres forcées, sur 23 qu'il possédait, disait utiliser 5.000 kg. de charbon pendant une semaine à l'époque de la maturation. Le combustible n'est d'ailleurs pas toujours le même, le charbon demi-gras est le plus demandé, l'été celui de Charleroi, l'hiver celui de Liége, plus léger et préférable pour laisser aux vignes au repos une température moyenne et constante.

L'entretien des serres exige donc des capitaux relativement importants et, d'autre part, une main-d'œuvre assez abondante, tant pour le transport du fumier, des engrais, du combustible que pour les soins à donner aux vignes. On compte qu'un viticulteur peut s'occuper utilement de 8 serres ; encore y faut-il un travail acharné.

Le plus souvent, le propriétaire soigne ses vignes seul ou avec sa famille. Aussi les plus petits propriétaires ont de 4 à 7 serres, les plus grands de 200 à 300 serres, mais en moyenne, chaque viticulteur possède de 20 à 25 serres. Telle famille, par exemple, possède 33 serres qui occupent le père et ses deux fils ; tel autre a 12 serres pour le père et le fils. Il y a bien des journaliers, mais outre que leurs salaires sont élevés (23 à 25 fr. en septembre 1923), les moyens propriétaires désirent recourir à eux le moins possible, car il leur semble que leur travail moins intéressé est moins délicat et moins productif. On ne fait appel aux journaliers qu'à certaines époques pour les transports, pour l'égrenage des grappes mûrissantes, lequel est long (4 jours pour une serre) et doit pourtant se faire très rapidement pour l'emballage des raisins. Les grandes exploitations doivent forcément avoir recours aux journaliers, et ceux-ci trouvent aisément à s'employer toute l'année. Il n'y a d'ailleurs pas de morte-saison dans les forceries, tout bon viticulteur doit avoir non seulement plusieurs variétés de raisins, mais encore des récoltes pour toutes les époques de l'année : des serres normales pour avoir une récolte d'été, des serres forcées pour l'arrière-saison, c'est-à-dire le plein hiver ou le début du printemps ; ainsi il se ménage du travail pour toute l'année et peut profiter des prix forts auxquels sont vendus les raisins hors-saison.

Le commerce du raisin des forceries est aussi curieux à connaître que sa culture. Il montre l'importance de cette forme particulière de viticulture, importance qui dépasse de beaucoup la région bruxelloise et même la Belgique, puisque la plus grande partie de la production est exportée.

En regard des dépenses considérables des viticulteurs, il faut mettre leurs recettes. Que leurs travaux soient pénibles et délicats, nul ne peut le contester ; on ne peut contester davantage leurs bénéfices. La récolte moyenne d'une serre est de 300 à 400 kg. de raisins ; certains obtiennent même 500 kg., au détriment d'ailleurs de leurs vignes, vite épuisées. En serre d'été, la moyenne est de 350 à 400 kg., en forceries de 300 kg. Cela dépend des variétés cultivées : le Frankenthal, par exemple, donne par serre environ 100 kg. de moins que le Royal ; aussi ce dernier tend-il à dominer.

Ces récoltes, souvent régulières année pour année, sont vendues très cher. En juillet 1923 le Colman valait 10 fr. le kilog sur pied ; en septembre 1923, 14 fr. 50. En février 1922, on a vendu le raisin en moyenne 40 fr. le kilog. Ces prix varient beaucoup selon les années : tel Colman qui vaut aujourd'hui 15 fr. le kilog, n'était vendu que 5 fr. en juillet 1922. C'est qu'il y a dans le

commerce des raisins de forceries une question de mode. Il fut un temps, avant-guerre, où l'on préférait le Frankenthal ; mais, rendant moins, se vendant moins cher et surtout trop fragile pour être transporté, on le remplaça en partie par le Royal, qui frappe plus la vue que le goût, ce qui fait dire aux viticulteurs du pays que « Hoelaert est l'endroit unique au monde où l'on fait le beau raisin ». Les gourmets préféreront cependant le Colman au Royal. Ce sont les demandes du marché qui règlent les prix. Or, ce marché est très étendu : Bruxelles et Paris ne sont que de petits acheteurs ; la plus grande partie des raisins sont exportés vers la Scandinavie, le Danemark, l'Angleterre et même l'Amérique ; des trains frigorifiques chargent à Hoelaert du raisin pour New-York.

Les modes de vente sont nombreux. La vente à la criée se fait à Bruxelles, où le producteur peut aller lui-même, à Londres, à New-York même, où l'on assure au viticulteur un délai de vente de 15 jours (1). La vente en bloc est plus courante ; il y a à Hoelaert des expéditionnaires qui achètent toute la récolte d'une serre d'un coup, et s'occupent de la vente à l'étranger ; il peuvent la laisser sur pied en attendant l'heure de la vente et la couper en deux ou trois fois dans ce cas, ils supportent seuls les risques, comme la baisse possible du prix des raisins sur le marché ; ce système plaît assez aux viticulteurs l'été, à l'époque où le raisin tend à être de jour en jour meilleur marché. Par contre, en hiver, si le viticulteur vend encore sa récolte en entier, les risques sont pour lui, car à cette époque le prix des raisins a plutôt tendance à augmenter. Cependant, le producteur a tant d'avantages à vendre sa récolte en bloc pour ne pas s'occuper des fluctuations du marché, aujourd'hui de celles plus délicates encore des changes, qu'il préfère toujours passer par l'intermédiaire des expéditionnaires. Et de grands viticulteurs eux-mêmes vendent ainsi une partie de leur récolte.

On voit par ces quelques détails l'importance du commerce des raisins des forceries (2), et une partie de sa complexité. Toute cette activité a eu des conséquences profondes sur le pays ; il s'est enrichi, quatre grandes banques ont des succursales à Hoelaert, et l'on y compte plus de 100 automobiles pour 5.000 habitants.

R. Ficheux.

TRANSFORMATION DE LA TAILLE EN GOBELET

EN TAILLE LONGUE

Considérations générales. — La taille de la vigne disposée en gobelet est générale dans le sud de notre belle France. Les exceptions sont rares. Cependant ma méthode a déjà des adeptes et nombre de viticulteurs me demandent s'il est possible de transformer la taille en gobelet en taille longue.

(1) Ainsi opèrent souvent les gros viticulteurs.

(2) A côté du raisin, il faudrait aussi parler de la culture des légumes. Parfois, entre les serres, les viticulteurs cultivent des choux, des salades, des fleurs même ; mais ce système est défectueux, car il nuit à la viticulture. Plus fréquemment, on fait des cultures dérobées après la récolte des raisins, dans la serre encore chaude avant de défoncer le sol pour le mélanger au fumier et aux engrais : tomates, salades, persil, cerfeuil, cresson poussent à merveille dans ces serres. Ce système de cultures dérobées est surtout employé par les petits viticulteurs ; les grands propriétaires ne s'en soucient pas. La vente se fait à la criée, à Bruxelles, où des commanditaires achètent en vue de l'exportation.

Il est évident que mes résultats, consignés dans *La Goutte d'Eau* (1), incitent bien des propriétaires à tenter des essais plus ou moins importants et à employer le palissage sur fils de fer.

J'ai décrit dans *La Goutte d'Eau* comment on doit palisser les jeunes plantiers. Je crois avoir donné des précisions suffisantes sur ce sujet dans mon ouvrage (2).

Mais je me rends compte que je ne me suis pas appesanti suffisamment sur la transformation des vignes en production qui sont actuellement en gobelet et que l'on veut adapter au palissage.

Je vais tâcher de l'expliquer clairement :

Nous dirons tout d'abord que cette transformation doit se faire en souche morte et la prochaine récolte sera double ou triple de la précédente, toutes choses égales, comme disent les savants.

Nous ne nous inquiétons pas de l'âge de la vigne, car un viel adage nous enseigne que notre arbuste n'a pas d'âge.

Au moment de la taille, nous gardons les sarments de l'année les plus vigoureux et ceux qui sont parfaitement aoûtés et de préférence ceux qui partent du pied. C'est notre règle absolue.

J'envisage deux hypothèses :

1° S'il y a une ou plusieurs pousses vigoureuses qui partent du pied, on les garde comme branche à fruits et on les fixe aux fils de fer. Il est facile de comprendre que, dans ce cas, la sève circule très facilement dans ce sarment de l'année. Il n'a pas à vaincre les étranglements occasionnés par les

Les élèves de 2e année de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier en excursion chez M. Maroger.

nodosités du vieux bois, puisque dans les petits canaux dans lesquels la sève monte, il n'y a pas rétrécissements. Mon expérience de plus de trente an-

(1) Voir *La Goutte d'Eau*, page 374 et suivantes. En vente chez l'auteur, 6, place d'Assas à Nimes.

(2) Voir *La Goutte d'Eau*, page 230 et suivantes. En vente chez l'auteur, 6, place d'Assas à Nimes.

nées m'a permis de constater que les sarments qui sortent du tronc sont au moins aussi fructifères que les autres. D'ailleurs, ils ont une propriété de premier ordre, c'est de permettre, au bout de deux ou trois ans environ, de scier les vieux bois et ainsi la souche est débarrassée des nodosités qui gênent l'ascension de la sève montante.

Cette amputation donne une vigueur nouvelle à la souche et bon nombre de mes visiteurs (fig. 1) m'ont dit que je rajeunis mes vignes par ce système.

Pourquoi n'en est-il pas ainsi pour les simples mortels ?

2° S'il n'y a pas de pousses vigoureuses sur le tronc, il y a toujours des petits sarments malingres. On les taille à un œil seulement. L'année suivante, cet œil a fait pousser un ou plusieurs sarments vigoureux et on arrive au cas précédent.

La conclusion est qu'il faut garder avec soin les repousses qui partent du tronc. Dans notre patois on les appelle des sagates.

Ces considérations étaient utiles pour comprendre la transformation du gobelet en taille longue.

Technique de la transformation. — 1° Tout d'abord, en souche morte, on met les piquets en terre.

Piquets de bois ? Piquets de fer ? N'hésitez pas : prenez les piquets de fer ; ils sont *inusables*. Les piquets de bois sont moins chers, mais que d'ennuis avec les crampillons ! Il est probable que l'avenir sera aux piquets en ciment armé. Les uns et les autres plantez-les à coup de marteau à 50 cm. en terre. Il est tout à fait inutile de les bétonner ni d'y mettre une pierre creusée. Ces piquets, une fois plantés, font corps avec la terre et ne bougent plus.

La hauteur des piquets varie entre 1 m. et 2 mètres au-dessus du sol. Si on utilise des piquets de fer, il est indispensable de les percer pour que le fil de fer coulisse dans ce trou. On peut faire aussi des encoches sur ces piquets, mais il y a quelques inconvénients car souvent le fil sort de son encoche.

Les piquets doivent être espacés d'environ six mètres.

Je dis environ, car le piquet doit être planté entre deux souches dans le sens des fils.

Je crois bon de signaler que l'orientation des fils de fer doit être dans le sens des vents dominants et, par conséquent, environ nord-sud dans ma région. Mais ce n'est pas une règle absolue. Le principe qui doit dominer ce problème, c'est que les rangées où il y a le plus de souches par mètre courant, doivent être sous le fil de fer. Pour fixer les idées, si l'on a une vigne où les ceps sont plantés à 2 m. sur 1 m. 25, le fil de fer sera au-dessus de la ligne où les espacements sont à 1 m. 25, et ainsi l'interligne sera de 2 mètres. En somme, on réserve toujours les interlignes les plus espacés pour faciliter les cultures.

2° Les fils de fer doivent être galvanisés du n° 15. Ils durent infiniment.

Pour des piquets de 1 mètre, quatre rangées de fils de fer sont suffisantes.

Le fil de fer inférieur doit être à 0 m. 40 au-dessus du sol et même 0 m. 50, si on craint les gelées printanières. Les trois autres fils seront également espacés jusqu'au quatrième fil.

Si l'on a 6 fils superposés, il est bon que les piquets aient 2 mètres hors de terre. Le fil inférieur étant au-dessus de la terre de 0 m., 40 ou 0 m., 50 et les autres fils seront espacés également.

Voici dont les piquets plantés et les fils de fer fixés aux piquets.

Il est bon de mettre des piquets de 2 m. de haut au-dessus du sol avec 6 fils pour les vignes très vigoureuses qui ont des interlignes d'au moins 2 m. et plus.

Pour les interlignes moins espacés et pour des souches qui ont moins de vigueur, je conseille 4 fils avec des piquets de 1 m. ou même 1 m. 50 au-dessus du sol.

Nous n'avons pas encore touché à la souche qui est en gobelet.

Nous respectons les bras du gobelet qui sont à peu près dans l'axe des fils de fer. Généralement il y en a deux au moins et quelquefois 3 ou 4. On fixe au fil de fer inférieur les deux sarments les plus bas, l'un à droite, l'autre à gauche en laissant à ces sarments de l'année environ un mètre de long. S'il y a des sarments qui partent du pied, il faut les réserver pour les palisser ; s'il y a d'autres sarments assez longs, on les fixe aux fils au 2me étage.

Il ne reste plus qu'à amputer les cornes qui pourraient gêner pour les façons usuelles.

Nous conseillons de badigeonner les grandes plaies avec du sulfate de fer et deux jours après de les goudronner.

Mon grand principe est de cultiver légèrement, c'est vrai, mais sans cesse et ni repos. Peut-être même que dans quelques années nous cultiverons la nuit pendant les étés torrides que nous subissons souvent dans nos régions.

Il faut pouvoir cultiver en tous temps. Le palissage est le seul système qui permette des façons incessantes et ces façons sont la nourriture et la vie de la vigne.

Le gobelet donne environ 60 à 80 hectos à l'hectare chez mes voisins. Avec la transformation en taille longue, on arrive à 150 hectos par hectare et même quelquefois à bien plus.

Cependant, la plupart de mes voisins répandent plus d'engrais sur leurs vignes que moi. Il faut répéter que ma culture superficielle et constante fabrique de l'azote assimilable par les racines en quantité suffisante pour avoir de belles frondaisons et de grosses récoltes, grâce aux bons microbes du sol qui travaillent pour nous gratuitement.

MAROGER.

CULTURE DE LA VIGNE

Influence du binage sur la récolte. — Dans ma note du 21 juillet écoulé, je disais que, dans ma région, la sécheresse faisait beaucoup de mal et compromettait la récolte.

J'ajoutais, en outre, que si la pluie venait à nous favoriser d'ici aux vendanges, je renouvellerais les binages dans les vieilles vignes.

Je m'empresse donc d'analyser les résultats obtenus ici, pays sec et aride.

Dans la nuit du 28 au 29 juillet, un orage donnait un peu de pluie à Vespeille, pluie dont les effets bienfaisants allaient être bientôt annihilés par la tramontane qui, selon la coutume, soufflait en tempête dès la journée du 29 et jours suivants.

Cette tempête durcissait la couche de terre supérieure et détruisait les effets du binage pratiqué en juillet.

Je procédai immédiatement au binage d'une partie des vignes vieilles et cela un mois avant la cueillette.

Le tènement dénommé « Aire », tènement de 19.000 pieds plantés à 1 m. 75 avec le Jacquez comme porte-greffe a été fumé en mars avec du fumier de bergerie.

La végétation n'en était pas luxuriante par suite de la sécheresse qui sévit ici depuis trois ans.

Je binais ce tènement (2 raies par intervalle) avec la gratteuse à queue d'hirondelle pendant les journées du 30, 31 juillet, 1er, 2 et 3 août afin de reconstituer au-dessus un tapis (couche) de terre meuble et sèche.

Ce tènement a reçu depuis un peu de pluie.

La récolte a prospéré et j'ai obtenu à la cueillette près des 3/4 d'une récolte normale.

Le tènement « les Cyprès », biné immédiatement après, m'a donné 2/3 de récolte.

Le tènement «Vigne vieille », vigne excessivement maigre, fumée en mars à l'engrais « Novo » a été biné les 5, 6, 7 août.

Le binage, interrompu dans l'après-midi du 7 par suite d'un orage avec légère ondée sur le tard, a été terminé le 8 par temps franchement mauvais avec forte tempête de vent N.-O.

Les raisins ont grossi et cette vigne m'a donné la meilleure récolte de toute la propriété.

Le tènement « Bongata vieux » de 11.000 pieds a été biné après les orages des 28 juillet et 7 août, les 10, 11, 12 et 14 août.

La récolte a été presque normale bien que cette vigne ait été vendangée la première, le 4 septembre.

Entre temps, un de mes laboureurs avec le cultivateur « Jean », procédait au binage à une raie du tènement maigre de 30.000 pieds dénommé « le Pacaigne », tènement qui m'a donné 2 bons tiers de récolte normale. D'autres tènements, caillouteux et frais, qui n'ont pas été binés, ont eu 2/3 de récolte.

Par contre ma meilleure vigne « La Coume Grillère » binée à la main avant l'orage du 28 juillet n'a eu qu'une moitié de récolte normale, la sécheresse, aidée par le vent du Nord, ayant détruit les effets des différents orages.

Après le 14 août, à 15 jours de la cueillette, le binage n'a pas été poursuivi dans les vieilles vignes.

J'ajoute que dès les premiers jours de septembre, une attaque générale de cochylis se répandait à travers le vignoble et m'emportait un nombre respectable de comportes, notamment à la « Coume Grillère » où les deux générations ont exercé particulièrement leurs ravages.

Ainsi donc à Vespeille, malgré une forte sécheresse qui dure depuis 3 ans et épuisé par conséquent les réserves d'eau emmagasinée dans le sol, avec une pluie qui a été parcimonieuse ici, j'ai obtenu les 2/3 d'une récolte normale, c'est-à-dire la moitié de la grosse récolte de 1923.

Ces résultats sont à noter car dans bien des tènements voisins la récolte a atteint souvent 1/4 et la moitié d'une récolte normale.

Ici, les vignes ont une végétation qui permettra la taille dans de bonnes conditions ; à quelques kilomètres de là, l'on peut voir des ceps rabougris qui sont appelés à disparaître à bref délai si la sécheresse continue pendant l'hiver 1924-25.

Ces ceps là n'ont pas été binés.

Donc le binage entrepris même l'été en vue de reconstituer le tapis de terre sèche et meuble après un orage, empêche l'évaporation de l'eau et par suite favorise la plante.

La perte de récolte a été compensée en partie, par le prix rémunérateur offert par la maison Violet pour faire des mistelles.

Les moûts des raisins que j'ai fait véhiculer à la cave « des Corbières » (vaste coopérative construite par la maison Violet entre Salces et Rivesaltes) ont débuté à 12° et ont atteint certains jours 16°5 de liqueur.

Après le 14 août, le binage a été exécuté des deux faces dans une nouvelle plantation de « Lot » de 2 m. sur 1 m. 50 d'écartement.

Cette plantation, qui date de décembre 1923, est superbe et celà sans arrosage.

Il y a 2 o/o à peine de manquants et l'on en greffera une grosse moitié.

Je viens, à nouveau, de la biner des 2 faces au bisoc.

Je me propose cette année de développer le plus possible le binage dans les vieilles vignes et cela dès l'automne, si toutefois le vent du Nord n'empêche pas l'entrée des bisocs dans les vignes.

D'ailleurs le tènement H. P. D. n'a reçu que des binages toute l'année et cette culture superficielle ne lui a pas nui.

Récolte des H. P. D. — Les H. P. D. (7120 C.), disséminés çà et là à travers le vignoble, ont maintenu les promesses signalées le 21 juillet écoulé.

Près du vieux castel romain, le pied, qui, greffé en 1923 avait 3 mètres de végétation, m'a donné près de trois kilogr. de raisins gros et sains, tandis qu'à côté des carignans de 4 et 10 ans de greffes étaient rabougris.

Le pesage de la récolte de trois autres souches greffées en 1923 a accusé une moyenne de *deux* kilogr. par pied.

On voit donc que ces H. P. D. ne sont pas si mauvais que cela dans nos « Aspres ».

Dans le tènement planté à la bironne (pal en fer) la récolte n'a pas été la même. Cela tient à ce que les vignes reconstituées ainsi sont plus lentes à venir.

Néanmoins là, les binages ont agi. Les 2643 S. avaient des grains plus gros que nos carignans. Ce jeune greffage d'H. P. D. promet donc beaucoup. Notons qu'il n'a pas été ni sulfaté ni soufré en 1923 et 1924.

Il constitue pour moi un champ d'expérience où de nombreux vignerons pourront se documenter.

Je continuerai à en vulgariser tous les ans les résultats dans le *Progrès Agricole*, afin que la masse des vignerons laborieux puisse aller de l'avant sans tâtonner.

Vespeille, le 4 octobre 1924.

G. Pigouche.

DOCUMENTS OFFICIELS

Conditions de vente des scories Thomas

1° *Réduction sur les prix des longs transports*

Pour favoriser l'emploi des scories de déphosphoration dans les départements éloignés des aciéries productrices, les vendeurs consentent aux acheteurs, à partir du 16 octobre 1924, les ristournes ci-après pour expéditions d'au moins 10 tonnes :

RISTOURNES PAR 100 KILOGR. DE SCORIES

20 centimes lorsque les transports par fer, sur la parité Thionville dépassent 500 kilomètres.

40 centimes lorsque les transports par fer, sur la parité Thionville, dépassent 600 kilomètres.

50 centimes lorsque les transports par fer, sur la parité Thionville, dépassent 700 kilomètres.

70 centimes lorsque les transports par fer, sur la parité Thionville, dépassent 800 kilomètres.

1 fr. lorsque les transports par fer, sur la parité Thionville, dépassent 900 kilomètres.

2° *Réduction du prix des scories*

Il est accordé à tous les acheteurs, à partir du 1er décembre 1924, pour expéditions d'au moins 10 tonnes, à destination de toutes gares, une réduction de prix de 8 centimes par kilogramme d'acide phosphorique, soit 87 centimes l'unité au lieu de 95 centimes, prix actuel, parité Thionville.

(Ce qui correspond, pour les scories à 18 p. 100 d'acide phosphorique, à un prix de 15 fr. 66 les 100 kilogr. départ, au lieu de 17 fr. 10.

3° *Prime pour la morte-saison*

En plus de la réduction stipulée à l'article précédent, les vendeurs donnent l'assurance que, sauf circonstances économiques imprévues, ils continueront à consentir les réductions habituellement accordées pour la morte-saison, soit 12 centimes par unité pour les expéditions sur avril, 10 centimes par unité pour expéditions sur mai, et 5 centimes par unité pour expéditions sur juin.

4° *Propagande*

Les producteurs de scories Thomas s'engagent à constituer, avant le 1er janvier 1925, un groupement de propagande pour intensifier l'emploi des scories en France.

Ce groupement percevra une prime calculée sur le tonnage des scories produites et le fonds commun ainsi constitué sera administré par les délégués des producteurs de scories.

Un délégué du ministre de l'agriculture pourra suivre les travaux du groupement de propagande.

5° *Organisation des transports*

En vue d'accélérer les livraisons, les vendeurs adresseront au ministre de l'agriculture des prévisions de leur besoins en wagons, permettant d'accord avec M. le ministre des travaux publics, une meilleure organisation des transports.

6° *Exportation des scories*

Tenant compte de l'engagement ci-dessus, dont l'exécution sera contrôlée par les soins de l'administration, le ministre de l'agriculture maintiendra l'exportation, sous réserve que le producteurs ou leurs vendeurs s'engageront, en raison de l'importance actuelle des stocks et de la fabrication, à livrer, aux conditions ci-dessus et par priorité, toutes les quantités de scories qui leur seront demandées par l'agriculture française.

7° *Durée de l'engagement*

Les vendeurs s'engagent à maintenir les présentes conditions jusqu'au 1er juillet 1925.

Conditions de vente des tourteaux d'arachides

A la suite de pourparlers engagés entre l'administration de l'agriculture et l'union des fabricants d'huile, une entente est intervenue comportant,

pendant la période du 15 octobre au 15 novembre 1924, des conditions spéciales pour la livraison des tourteaux d'arachides de Rufisque.

Pendant cette période et, dans la limite d'un contingent de 27.000 tonnes, les tourteaux d'arachides de Rufisque seront vendus au prix de 78 fr. les 100 kilogr.., nu départ usine ou magasin de l'expéditeur, par wagons d'au moins 5.000 kilogr.

Les frais accessoires de sac, manutention et chargement seront facturés au prix coûtant, au minimum de 7 fr. par 100 kilogr.

Il est entendu que ce régime spécial n'est consenti qu'aux agriculteurs, isolés ou groupés en syndicats.

Les demandes doivent parvenir avant le 15 novembre, dernier délai, au bureau de renseignements de l'Union des fabricants d'huile de France, 1 et 3, rue Caumartin, Paris (9e), pour être transmises aux usines chargées de la livraison. Elles seront servies dans l'ordre de leur arrivée au bureau de l'union.

Les agriculteurs ont donc tout intérêt à transmettre d'urgence leurs commandes.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Station œnologique de Bourgogne à Beaune. — Cours et exercices pratiques d'œnologie. — Une série de cours et exercices pratiques d'œnologie générale, d'une durée de dix jours, aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or) du 9 au 19 décembre prochain.

Ces cours, qui s'adressent aux viticulteurs et aux négociants en vins, ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger les opérations de la fermentation et de la conservation des vins ; 2° de familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations : (dosages de sucre, d'alcool, des diverses acidités, examens microscopiques, etc.). Le programme des cours est envoyé franco sur demande. Le nombre des auditeurs étant limité, la liste des inscriptions sera close dès qu'il n'y aura plus de places de disponibles.

Ferme de Stagiaires de Sidi-Tabet (Tunisie). — La Ferme de Stagiaire de Sidi-Tabet a pour but l'apprentissage pratique de la colonisation agricole en Tunisie. Cet établissement de création récente a déjà reçu de nombreux stagiaires, anciens élèves de l'Ecole Coloniale d'Agriculture. des Ecoles d'Agriculture de la Métropole et de l'Institut National Agronomique, etc., et plusieurs de ces stagiaires vont prochainement s'installer comme colons en Tunisie.

La ferme a le grand avantage de réunir les principales cultures que l'on pratique dans le plus grand nombre des régions agricoles de la Tunisie.

Sa situation, près de l'important établissement d'élevage de Sidi-Tabet et de la cave coopérative, permet en outre aux Stagiaires de compléter leurs connaissances par la mise en pratique des meilleures méthodes d'élevage et des bons procédés de vinification.

Cet Etablissement s'adresse :

1° Aux élèves sortant de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, désireux de compléter leurs deux années d'études agricoles par une troisième année de pratique.

2° Aux jeunes gens voulant se familiariser avec la pratique de l'Agriculture nord-africaine par un stage préalable avant de s'installer comme colons. Dans cette catégorie un rang de priorité est réservé aux anciens élèves des écoles d'Agriculture de France et d'Algérie.

La durée d'un stage est celle d'une campagne agricole, c'est-à-dire du 1er octobre au 30 septembre suivant. Le nombre de places disponibles, par campagne agricole, est de 25.

Les demandes d'admission doivent parvenir au Directeur Général de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation, à Tunis, avant le 1er octobre

Pour renseignements complémentaires, s'adresser soit au Régisseur de la Ferme de Stagiaires à Sidi-Tabet (Tunisie), soit à la Direction Générale de l'Agriculture à Tunis, soit au Directeur de l'Office du Protectorat Français en Tunisie, à Paris, 17, Galerie d'Orléans (Palais Royal).

Une notice est adressée gratuitement sur demande.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il se fait très peu de transactions en ce moment, le commerce attendant d'être fixé sur l'importance de la récolte, qui certainement est plus forte qu'on ne pensait tout d'abord. On ne fait pas de reventes sur place à cause de la stagnation des cours.

On cote les vins rouges vieux du Midi de 8° entre 80 fr. et 85 fr.; de 9° entre 85 et 98 fr.; de 10° à 110 fr.; les nouveaux de 6 à 7° à 70 fr.; de 8° à 83 fr.; de 9 à 10° entre 88 et 91 fr.; des Algérie de 10°5 à 110 fr.; des vins du Centre de 6°5 à 68 francs.

En vins blancs vieux, on traite les Poitou de 8° à 80 fr.; les Touraine 8° à 95 fr.; les Algérie 10 à 11° entre 115 et 122 fr.; les Espagne 11 à 12° entre 123 et 130 fr. Sous les prix ci-dessus s'entendent pour l'hecto nu et sur gares Paris.

Des vins d'Espagne de 12° ont été payés 120 fr. quai Rouen.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Le mouvement des affaires sur place ne fait ressortir aucune modification d'une semaine à l'autre, les vins vieux ou de qualité supérieure sont les plus en faveur : les cours restent inchangés.

Les prix des détaillants dans Paris sont de 1,05 la bouteille de St-Galmier, pour les vins de 8°, 1 fr. 20 pour 9°, 1 fr. 40 pour 10°, 1 fr. 15 pour les vins blancs de 8°.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 20 octob. Vins nouveaux	Cours du 27 octob. Vins nouveaux
7 à 8°	50	logés	de 7 à 10
8 à 9°	à		degrés 7 fr. à
9 à 10°	80	de 7 francs	7 fr. 25
10 à 11°	»	à	le degré
11 à »	»	7 fr. 25 le degré	»
Costières	85 à 105	7,25 à 7 fr. 50	7,25 à 7 fr. 50
Rosé, paillet, gris	»	7 fr. 25 le degré	le degré
Blanc Bourret	»		»
Blanc Picpoul	»		»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 21 octob. Vins nouveaux	Cours du 28 octob. Vins nouveaux
7 à 8°	55 à 60	59 à 64	58 à 63
8 à 9°	60 à 70	64 à 70	63 à 68
9 à 10°	70 à 80	70 à 82	68 à 80
10° et au-dessus	80 à 85	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Rosé	75 à 105	7,50 à 8 fr. le d.	7,50 à 8 fr. le d.
Blanc	85 à 90	»	»

Cette. — Bourse de Cette.— Marché du 22 octobre 1924.— Vins rouge courant, 8 à 10 degrés l'hecto, de 59 à 70 fr.; 10 à 12 degrés, de 70 à 82; nu pris à la propriété, tous autres frais en sus; rosé, le degré, de 7.25 à 7.50; blanc, de 7.50 à 8; Algérie rouge 11 à 12 degrés, le degré, de 8 à 8.50; rosé de 8 à 8.50; blanc pas d'affaires; Espagne rouge 11° 1/2 à 12 degrés, l'hecto, de 69 à 71; rosé de 67 à 69; blanc de 75 à 77; mistelle blanche, 8, 9 degrés, 15 degrés alcool, de 210 à 225 suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs, comptant net; Droits de douane et autres frais en sus.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 17 octob. Vins nouveaux	Cours du 24 octob. Vins nouveaux
7 à 8°	»	60 à 61	»
8 à 9°	60	61 à 62	60 à 63
9 à 10°	à	67 à 72	65 à 70
10 à 12°	90	76 à 80	70 à 78
Vins rosés	8 à 8 fr. 25 le d.	7 à 7 fr. 40 le d.	7 à 7 fr. 75 le d.
Vins blancs	8 fr. 50 le degré	7,50 à 8 fr. le d.	7,50 à 8,50 le d.

— Vente de vin. — Cave Reich, à Quarante, 1.800 hectos, 9 degrés 5, 74 fr.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois du 26 octobre 1924.

Récolte 1924 : vins rouges 7 fr. le degré. Affaires nulles.

Pézenas. — Cote officielle des vins pendant la semaine du 18 au 25 octobre 1924.

Vins rouges : de 8 degrés, de 57 à 60 fr. ; de 9 degrés, de 60 à 63 fr. ; de 10 degrés de 65 à 68 fr. ; 11 degrés, de 68 à 76 fr.

Vins rosés : de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré.

Vins bourret : de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré.

Clairettes : 9 fr. à 9 fr. 50 le degré.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 16 octob. Vins nouveaux	Cours du 23 octob. Vins nouveaux
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	64 à 72	7 francs	7 francs
9 à 10°	72 à 80	à	à
10 à 11°	80 à 90	7 fr. 50	7 fr. 25
11° et au-dessus	90 à 98	le degré	le degré

Vins rouges de 1924 à enlever de suite: de 6,75 à 7 fr. le degré.

Carcassonne. — Cote officielle de la Chambre de Commerce : récolte 1924, pas d'affrires, pas de cote.

Lézignan. — Cote officielle des vins du Minervois et de la Corbière pour le marché de ce jour :

Récolte 1924 : de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré, avec appellation Corbière et Minervois.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 18 octob. Vins nouveaux	Cours du 25 octob. Vins nouveaux
7 à 8°	»	logé	non logé
8 à 9°	70	7,25 à 7 fr. 50	56 à 62
9 à 10°	à		62 à 68
10 à 11°	105	le degré	68 à 74
11 à 12°	»		74 à 80
12 à 13°	»		

Récolte de 1924 : pas d'affaires en logés.

GIRONDE. — **St-Foy-la-Grande.** — On a payé quelques lots au début 60 à 65 fr. le degré-tonneau, maintenant on traite de 70 à 75 fr. à la propriété.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 22 octobre. — Région : Rouge vin nouveau, de 8 à 9 degrés, de 57 à 63 fr. l'hecto ; rosé, de 7 à 7,50 le degré ; blanc, de 7,50 à 8 le degré, suivant couleur, qualité et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave tous frais en sus.

Vins d'Algérie, 10 à 12 degrés, 1er choix, de 87 à 105 fr. l'hecto ; sur quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne, sans transaction.

TARN-ET-GARONNE. — **Moissac.** — La quantité d'hectolitres récoltée dans notre département semble devoir approcher le chiffre de l'an dernier. La qualité sera excellente et le degré moyen dépassera 10°. On traite actuellement à 7 fr., 7 fr. 25 le degré. Il n'est pas possible ici de faire un pronostic. Le Midi fixera la cote.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **St-Gengoux.** — La propriété résiste aux nombreuses demandes des courtiers et il est impossible de traiter maintenant aux prix du début, soit 100 à 116 fr. pour les vins rouges la pièce de 216 litres pris au pressoir, il faut compter maintenant sur 120 à 130 fr.

CENTRE. — De l'*Agriculture du Centre* : Les vendanges se terminent partout, sauf en Indre-et-Loire où l'on a débuté fort tard, comme à l'habitude.

Tout bien pesé, c'est le cas de le dire, les vins seront bien meilleurs qu'on ne l'espérait.

Si les vendanges ont mal débuté, une belle période a permis ensuite de faire des vins dont la qualité et le degré ne laisseront rien à désirer.

Il n'est plus question des cours de famine du début, dont seuls les viticulteurs imprévoyants auront pâti.

VAUCLUSE. — **Valréas.** — Marché du 22 octobre. Vin rouge, 7 à 7,25 ; vin blanc, 7,50 à 8 fr. le degré, non logé, tout autres frais en sus.

LOIRET. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, ... fr.

Vin blanc de Sologne, récolte 1923, la pièce nue, de 200 à 230 francs ; de Blois, ... à ...

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 18 octobre 1924 :

Vin rouge : 1er choix, 7 à 7 fr. 25 le degré ; 2e choix, 6,25 à 6 fr. 75 le degré ; 3e choix, 5,25 à 5 fr. 75 le degré.

Vin blanc : de raisins rouges, 6,25 à 6 fr. 75 le degré ; de raisins blancs, 7 à 7 fr. 75 le degré.

Var **Brignoles** (25 octobre 1924). — Animation soutenue au marché de ce jour. La cotation s'est établie à 6 fr. le degré pour des sous-marcs et 7 fr. à 7 fr. 25 pour des vins logés fin décembre ; toutefois le prix des vins logés n'est pas accepté entièrement par la propriété, qui ne le trouve pas assez rémunérateur en raison des gros frais de culture. La propriété varoise estime que les vins sont de qualité supérieure et c'est parfaitement vrai, et qu'il faudrait une cotation un peu plus élevée ; nous croyons que la plus-value aura lieu lorsque tous les sous-marcs auront été retirés, et qu'ainsi on pourra se rendre compte de la quantité réelle restant dans les caves. A ce moment la cotation évoluera très probablement en faveur de la propriété. — A. Gautier.

Marché aux raisins

Carpentras. – Raisins de table blanc clairette, 130 à 150 ; raisins olivettes noires, 160 à 200 fr. ; raisins de table gros verts, 140 à 180 fr., le tout les 100 kil.

Avignon. — Marché du 27. — Servants, 125 à 180 fr. les 100 kilos.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 455 à 455 fr. ; marc 86° 405 à 410 l'hecto ; rectifié, de 95 à 97°, 580 à 600 fr. les 100 degrés, pris à la distillerie, tous frais en sus ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 235 à 245 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

La Coopérative de Distillation de Poussan (Hérault) a vendu, le 22 octobre, 122 hectolitres de troix-six bon goût, base 86 degrés, au prix de quatre cent soixante-treize francs (473 fr.) l'hectolitre nu, pris en distillerie, net de tout courtage.

La Coopérative de Distillation de Montpellier « La Grappe » a vendu, le 25 octobre, 400 hectos de son eau-de-vie de marc, base 52 degrés au prix de deux cent cinquante francs (250 fr.) l'hectolitre nu, pris en distillerie.

Coopérative de Rieux-Minervois : 100 hectos 3/6 vin 86 degrés, à 465 fr. l'hecto.

Coopérative de Villegly, 100 hectos 3/6 marc 86 degrés, à 400 fr. l'hecto.

Béziers. — Pas de cote.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 440 à 450 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 220 à 230 fr.

Narbonne. — 3/6 de 86 degré, 450 à 456 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52 degrés, manque ; 3/6 de marc 86 degrés, 387 à 395 fr.

Eau-de-vie de marc 52 degrés, 225 à 235 fr., l'hectolitre nu.

Perpignan. — Pas de cote.

Alger. — Trois-six de marc, 400 à 420 fr. l'hecto. Trois-six de vin 96/97° rectifié extra neutre, 550 à 570 fr. l'hecto.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 460 fr. les 100 kilos.

Tartre brut, 1,55 à 1,85 le kilo, pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 35 degrés de rendement, 1 fr. 10 le degré, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 28 octobre 1924.

	Octobre	Novembre	3 de Janvier
Blé	121,75 à 122,50	123 N.	»
Seigle	100 N.	100 N.	»
Avoine noire	87 à 87,50	89 à 89,50	»
Avoine	85 N.	88 N.	»

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2	1.54 »/»	82. »	109.34	— 1.06
Maïs disp	1.16 1/2	71.46	89.33	— 0.57

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 157 1/2 c. (111 fr. 82 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 155 1/2 cents (110 fr. 40).

Montpellier. — Blés : Force, 145 fr. les cent kilos ; tuzelle, 125 fr., gare Montpellier.

Grains grossiers : Avoine grise pays, 90 fr. les 100 kilos ; paumelle, 115 francs ; orge, 105 fr. ; seigle, 110 fr., gare Montpellier.

Alger. — Blé tendre colon supérieur, 124 à 126 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc ordinaire »»» à »»» fr. Blé dur colon supérieur, 151 à 153 fr. les 100 kilos. Blé dur colon ordinaire, 135 à 140 fr. les 100 kilos. Orge 99 à 101 fr. les 100 kilos. Avoine, 85 à 87 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

Lyon. — Marché calme ; peu de demandes. On cote : paille de blé en gerbes Côte-d'Or, Yonne, Jura 10 à 11 fr. ; Brie 10 à 11 ; pressée faible densité Isère 13 à 14. Franche-Comté 14 à 15 ; paille d'avoine en gerbes Yonne Côte-d'Or 9 à 10 ; paille de seigle brute Loire, Haute-Loire 18 à 19, triée même provenance 27 à 29. Foin pressée Franche-Comté 21 à 22 ; Côte-d'Or 20 à 22 ; Isère 19 à 21 fr. suivant rayon ; Ouest 18 à 19 fr., le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

Beaune (Côte-d'Or). — Foin 18 à 20 fr. ; paille de blé 10 à 12 fr. les 100 kilos.

Bergerac (Dordogne). — Foin 8 à 10 fr. ; paille 6 à 8 fr. les 50 kilos.

Arles-sur-Rhône (B.-du-Rh.). — Foin de Crau 28 à 30 fr. ; foin similaire 24 à 27 fr. ; luzerne Provence 27,50 à 28,50 les 100 kilos départ. Bonne demande pour la luzerne, les foins sont plus calmes.

DIVERS

On cote à Cette. — Soufres. — Pas d'affaires.

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16, pas d'affaires. — Sulfate ammoniaque, 20-21, 120 à 125 fr. les 100 kilos. — Sulfate de potasse, 48-52, 85 à 90 fr. les 100 kilos. — Chlorure de potassium, 48-52, 55 à 60 fr. — Sylvinite riche, 20-22, 21 à 23 fr. — Sulfate de cuivre en cristaux, 98-99, pas d'affaires. — Superphosphate minéral, 14, 20,50 à 22 fr. les 100 k., logé, gare Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 19 au Samedi 25 Octobre 1924

	TEMPERATURE 1924 maxima	TEMPERATURE 1924 minima	TEMPERATURE 1923 maxima	TEMPERATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.	TEMPERATURE 1924 maxima	TEMPERATURE 1924 minima	TEMPERATURE 1923 maxima	TEMPERATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche..	14	2	17	11	»	9	»	»	19.6	8.0	»	7.4
Lundi.....	11	6	18	9	2	10	»	»	15 0	11.0	»	23 4
Mardi.....	16	»	16	11	»	1	»	»	15.8	10.8	»	17.2
Mercredi....	15	13	16	12	2	33	»	»	21 0	8.	»	3.5
Jeudi.....	14	6	14	12	»	29	»	»	22.2	5.8	»	»
Vendredi....	13	»	14	10	»	6.	»	»	16.0	10.8	»	.
Samedi.....	10	1	16	14	10	2.	»	»	15.5	7.0	»	2.7
Total.....	482	238	572	294	80	144 3	»	»	626.5	264 1	»	128.1
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	»	20	14	»	5	9	6	22	16	»	»
Lundi.....	»	»	»	14	1	»	14	4	21	12	»	40
Mardi.....	»	»	16	12	1	»	12	5	14	9	1	7
Mercredi....	»	»	19	»		13	16	8	19	11	»	17
Jeudi.....	»	»	17	13	31	6	»	6	19	17	18	21
Vendredi....	»	»	14	11	»	3	8	5	16	13	»	2
Samedi.....	»	»	18	11	»	»	8	3	17	9	1	8
Total....	»	7	516	283	115.5	80.2	472	231	599	328	93	195
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	19	4	25	17	»	»	9	6	19	18	»	52
Lundi.....	18	2	24	13	0.5	4	16	3	20	0	»	»
Mardi.....	14	5	16	10	»	»	14	3	18	10	»	1
Mercredi....	21	7	21	14	0.5	1	17	7	19	16	0.2	0.7
Jeudi.....	19	8	21	11	0.2	1	16	8	20	17	7	»
Vendredi....	8	5	25	9	3	0.7	8	7	23	16	11	»
Samedi	8	0	20	8	»	»	10	6	21	9	0.4	13
Total..	613	189	702	273	111.2	33.2	543	242	647	321	136.8	131
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	11	7	21	16	»	»	20	7	24	17	»	»
Lundi.....	»	7	27	13	»	1	21	8	»	19	»	»
Mardi.....	17	9	19	12	»	3	20	8	20	11	»	»
Mercredi...	21	13	22	13	12	12	»	9	21	»	»	»
Jeudi.....	18	7	21	14	1	0.4	15	10	23	18	4	1
Vendredi...	14	4	23	11	»	0.2	15	10	24	19	»	»
Samedi.....	12	0	21	13	»	»	18	9	»	15	»	»
Total .	633	256	692	355	106	64.6	67.7	332	470	386	99.4	33.4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	23	6	22	17	0.1	.	21.7	4.5	17 5	16.1	»	0.9
Lundi.....	13	8	»	8	»	»	22 1	4.8	21.6	16 9	»	0.3
Mardi.....	19	6	14	10	»	0.6	22.0	7.5	21 2	13.5	1.2	»
Mercredi...	25	13	23	12	10	4	17.2	6.9	25 5	14 9	0.6	»
Jeudi.....	18	9	28	11	4.1	»	16.9	10 5	21 5	14.5	»	1.5
Vendredi..	12	7	26	13	»	»	14 0	8 2	22 0	13.1	0.9	2.3
Samedi....	12	2	21	13	»	»	18.5	8.5	19.1	15.9	2.9	0.3
Total	708	318	743	351	66.4	35.9	723.4	333.	758.8	379.8	148.5	15 7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	17	8	24	16	»	»	24	19	25	19	»	»
Lundi.....	20	10	23	11	»	»	29	19	30	19	»	»
Mardi.....	23	12	18	14	»	»	25	17	29	18	»	»
Mercredi...	22	11	23	12	1	»	21	16	29	19	26	»
Jeudi.....	22	13	22	12	1	»	24	17	27	19	»	»
Vendredi....	16	7	23	11	»	»	25	16	28	20	»	»
Samedi.....	17	5	22	13	»	»	23	15	30	21	»	»
Total..	650	357	664	411	57	53.7	787	572	696	490	55	10.7

Observations -- Automne

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Caromb, Monteux, Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements EUGÈNE GIRAULT 0 3 *Maison de confiance*

Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (**Vienne**) TÉL. N^os 3 et 0.25

Exposition N^le Paris 1911 : 1^er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.

80 hectares vignobles et pépinières.

Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.

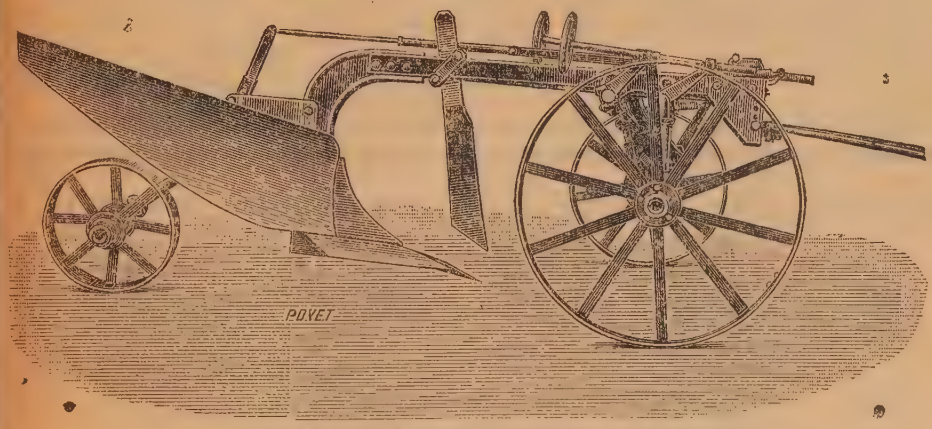
Demandez Catalogue.

Établts **GUYOT** J^h CARRIÈRE, gendre, suc^r **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

CHARRUES spéciales pour **tracteurs,**
simples à relevage automatique ou **Bascules.**



Renseignements et Prix franco sur demande.

CHARRUE à relevage automatique pour labours de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

Reg. Com. Carcassonne, N· 1.010. **Grand succès, nombreuses références**

PYRATOXYL

Insecticide d'hiver mouillant, Radical contre :

Pyrale, Mortalité des Souches

NOTICE GRATUITE

Laboratoires LARROCHE & C^ie, 7, Rue Romiguières

TOULOUSE

Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et RUPESTRIS DU LOT
DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols
par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, eaux de vidoe, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tablier de machines, garnitures presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-cannettes, etc., etc.
Courroies pour transmission et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis amortisseurs.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, volets de pluie et cochers ; bleuses Torrilhon pour ouvriers ; articles pour magasiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Chaussures Torrilhon pour cycles, motocycles,
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour camions automobiles.
Chaussures caoutchoutées pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants

MAISONS DE VENTE
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE, NANCY

Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2406.

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières.
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le **SULPHOFERMENT** est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

VIGNES AMERICAINES
PLANTS GREFFÉS et PLANTS RACINÉS
Maison GENDRE, A QUISSAC (Gard)

CUVES A VIN, ALCOOL
avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° PARIS, 14, Boulevard Magenta
Ingénieurs-Constructeurs BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

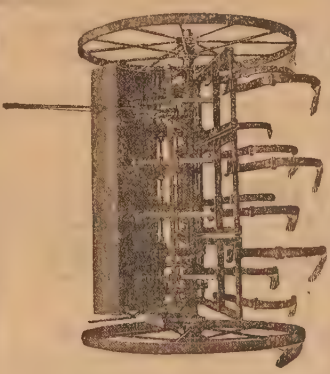
Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°· 7010-7011.

R. C. Carpentras N° 1916-357.

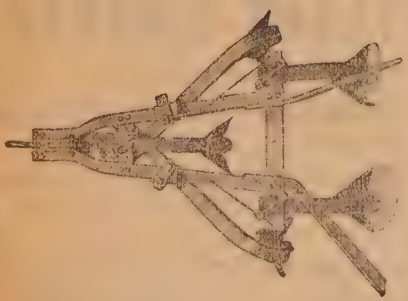
METROUE JEAN ni croûte.
Instruments pratiques pour l'appliquer.

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

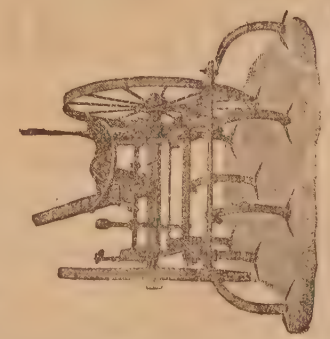
N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**



N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**



N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. **Prix : 455 fr.**



N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m. 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme) R. C. Romans : 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

Etablissements Auguste CHAZOTTES

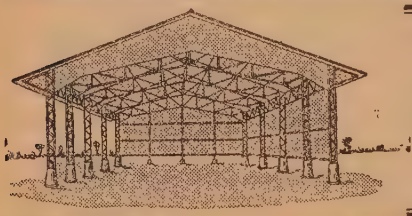
Bureaux : 30, quai Port Notre-Dame, **BÉZIERS.**

Usines à Béziers, Agde, Mazamet.

ENGRAIS ORGANIQUES ET CHIMIQUES

Matières Premières

ENGRAIS COMPLETS DIVERS



HANGARS MÉTALLIQUES AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

Vinification parfaite
et
Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS
avec les
RADIOLEVURES de la CLAIRE
et le BIOSULFITE JACQUEMIN

Breveté (S. G. D. G.)
Demander Brochures gratuites
à l'INSTITUT JACQUEMIN, Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

Assurez-vous, pour la campagne prochaine, une livraison en temps utile du

Treuil Vernette

à traction animée ou au moteur
en adressant commande sans retard
Avenue d'Agde, 49, Béziers

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.

Authenticité garantie

60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

Demandez ma nouvelle brochure « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés

au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE

par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

Authenticité absolue.

On peut visiter les plantations en août et septembre

PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.

Notice et Prix-Courant sur demande.

GRANDES PEPINIÈRES DE L'AUDE

Trente Hectares de Vignes Américaines — Franco-Américaines

BOUTURES — RACINÉS et GREFFÉS-SOUDÉS

L'AVENIR DU VIGNOBLE assuré par

les **HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS**

40 Hectares Producteurs-Directs variés

Champ d'Expériences des Meilleurs Numéros connus à ce jour à PARADIS-CARCASSONNE

Charles AUTHIER

ILE-CARCASSONNE R. C. Carcassonne N° 2422.

Télégrammes : AUTHIER ILE CARCASSONNE *Téléphone* **4-48**

Propriétaires-Viticulteurs !

Adressez-vous directement à la Production

des plus grandes PÉPINIÈRES du Sud-Est

(200 HECTARES)

Paul FENOUIL, Propriétaire

CARPENTRAS (Vaucluse)

Vous offre : Greffés-Soudés, Racinés, Boutures pour pépinières et greffables, Producteurs directs en toutes variétés et pour toutes régions.

Marchandise de 1er choix — Authenticité garantie.

Paiement après réception. ***PRIX MODÉRÉS.***

Téléphone : 87 et 105 Reg. Com. Carpentras N° 1881.

PLANTS DE VIGNES Américains — Fco Américains — Hybrides Producteurs
RACINÉS — BOUTURES — GREFFÉS-SOUDÉS
Jules FENOUIL & GIRAUD — Carpentras (Vaucluse)
Prix et Renseignements sur demande. -- Maison de confiance.
(Régistre du Commerce, Carpentras, N° 1894-1895)

Tuteurs — Piquets — Clôtures — Grillages
Vve DESMAZES & GUILLE
66, avenue Georges-Clémenceau BÉZIERS
Téléphone 7-51 **Installations de Vignes sur fils de fer.** R. C. Béziers B. 69

PRODUCTEURS DIRECTS
du Champ d'expériences de la "GRANGE ROUGE"
A vendre : BOUTURES DE NOUVELLES VARIÉTÉS
Paul **ROCHE**, à **ROQUEMAURE** (Gard)

MANUFACTURES RÉUNIES de
PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES
CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ
PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.
La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus
Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

ROBERT TALBOT
AGENT DÉPOSITAIRE
MARSEILLE — 52, rue Cannebière, 52

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE

(Système Paul)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS

(Système Paul)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**

LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IXe)

Pompes en tous genres — **Irrigations — Élévations d'eau**

Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, nº 26270

Société Industrielle des Produits Melassés

9, rue de l'Arsenal, à MARSEILLE

CAROUBO

CAROUBES DE CHYPRE CONCASSÉES et DÉNOYAUTÉES

garanties sur facture contenir environ 50 o/o
de Sucre pur

PRIX et ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE.

Registre du Commerce de Marseille, N° 19,744.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garaatie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC

par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
"Le Tank"

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, à MONTSEVEROUX (ISÈRE), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

Pommes de Terre de Semence

d'origine Bretonne

20 variétés à grands rendements

Beauvais, Early, Géante blanche, etc.

Expéditions par wagons et à partir de 50 kgs

Ecrire : UNION AGRICOLE BRETONNE

31, rue du Port

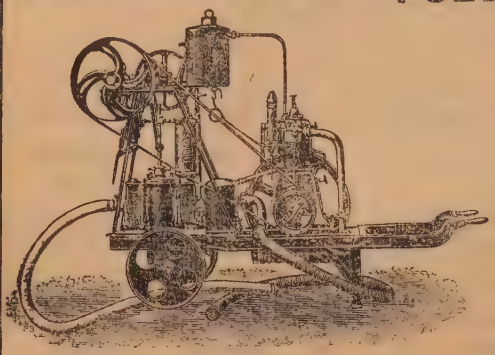
à **SAINT-BRIEUC** (Côtes-du-Nord)

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour découvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGEZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme
Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N°3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Seul Fabriquant
LA ROCHELLE
Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* **BESSELIEU** *et* **MOULIN ROMPU**

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS
60, Allées Paul-Riquet.
pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard : à MONTPELLIER.

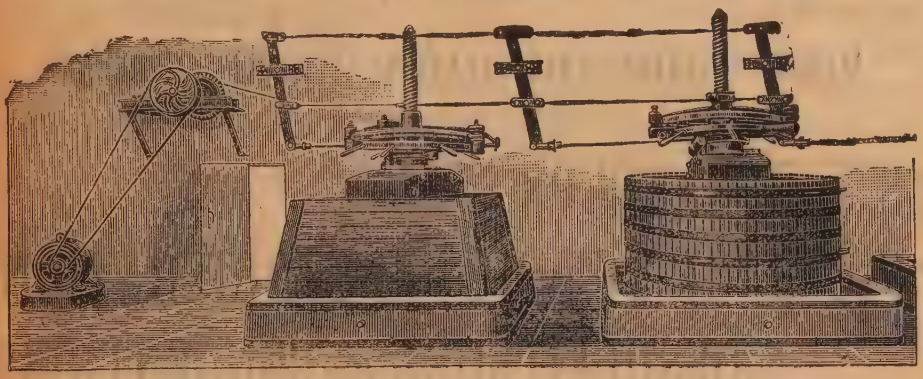
agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne
MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture,
Téléphone 4-81

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande
VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A & M), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.

Max DEPATY

25, Boulevard Malesherbes, 25

Tél.: **Elysées 47-39** et **31-71** *Câbles*: **Patymax Paris** — *Tous Codes*

MAISON SPÉCIALE D'INSTALLATIONS VINICOLES MODERNES

PASTEURISATEURS

FILTRAGE à FROID – REFRIGERATION

DESULFITEURS et CONCENTREURS DE MOUTS

Confiez vos ordres à des œnologues réputés. Notre longue pratique du traitement des vins vous garantit les résultats.

Nos Pasteurisateurs :

Notre expérience de 20 années dans la fabrication des pasteurisateurs nous permet de présenter à nos acheteurs les modèles les mieux étudiés, d'un **encombrement réduit** et d'une **grande puissance d'échange et de rendement.**

Circulation méthodique, facilitant le travail, évitant les dépôts et le brassage du vin et permettant de stériliser le vin sans le fatiguer. La résistance nulle de la circulation assure la durée de l'appareil et permet un débit soutenu même avec les vins les plus difficiles.

Nettoyage facile et rapide. — L'appareil peut être entièrement démonté et remonté en 10 minutes.

Nous construisons un seul type, débitant 1500 litres à l'heure et consommant 2 kilogs de vapeur par hecto, ce qui représente une dépense de combustible inférieure à 0 fr. 05.

Pour les plus gros débits on accouple 2 ou 4 appareils.

Nos pasteurisateurs peuvent fonctionner sans aucune modification comme échangeur-frigorifère pour le filtrage à froid.

Nos Installations de Filtrage à Froid sont établies avec un matériel éprouvé. Notre connaissance du traitement des vins est un garant du choix le plus judicieux du dispositif.

Notre Compresseur, établi par les meilleurs spécialistes, est consacré par 50 ans de succès.

Notre Échangeur-Frigorifère, où s'élabore le travail du vin, est constitué par un Pasteurisateur *Depaty "inversé"*, c'est-à-dire par un appareil parfaitement adapté au vin.

Nos Installations de Froid, très simples, particulièrement étudiées, conviennent à toutes les caves, elles sont montées et essayées avant l'envoi au client Fonctionnement irréprochable — Conduite facile et sans danger. — Aucun spécialiste n'est nécessaire pour la mise en place à l'arrivée.

Nos Désulfiteurs-Concentreurs désulfitent et concentrent à volonté les moûts à une température ne dépassant pas 75° centigrades, ce qui évite la caramélisation.

Nos désulfiteurs peuvent également travailler sans concentration appréciable. L'extraction rapide et économique des doses massives d'anhydride que l'on obtient avec ces appareils permet la vinification après les fortes chaleurs. Ce seul procédé rend possible l'ensemencement méthodique et rationnel avec des levures de grands crus et l'obtention de vins de qualités exceptionnelles.

Simplicité de manœuvre. — Installations économiques. — Rendements de 50 à 300 hectolitres par jour.

ARA (Appareils Routiers et Agricoles)

Siège social

PARIS
9, rue
Frédéric-Bastiat

R. C. Seine
N° 105.885

Tél. Wag.
64-66
64-18

— x —

Agence
—
GARD
—
Bouches-du-Rhône
et
Régions limitrophes
—
Le
"Sud-Tracteur agricole"
2, rue
Hôtel-Dieu,
NIMES

Constructions
des
Etablissements
DELAUNAY-BELLEVILLE
à St-Denis
(Seine)

—x—

Agence
—
AUDE
et
Régions limitrophes
—
Cateulic
—
13, rue
du Capitole
—
NARBONNE

Entreprise Générale de Travaux publics et particuliers
(Établissements G. GRASSET, fondés en 1798)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

et

INSTALLATIONS MÉCANIQUES DE CELLIERS

par

JEAN THUILE, Ingénieur-Constructeur

18, rue Terral, MONTPELLIER

R. C. Montpellier 1180 Téléphone 1-75

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à Velaux (B.-du.Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

Anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

EUDÉMINE : Traitement d'Hiver contre les parasites de la Vigne

Bouillies { **Cupro-Sulfureuse — Bleu-Turquoise**
Cupro-Sulfureuse Arsénicale — Arsénicuprique

Poudres { **Soufrol — Stéacuprol**
Soufrolinsectid — Talinsectid

Vinose, produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société :
56, rue SAINT-FERRÉOL (Marseille)
Tribunal de Commerce de Marseille, N° 39355.

Viticulteurs et Négociants en Vins !

SUPPRIMEZ tous les goûts de moisi, goûts de fûts et mauvaises odeurs, par l'**EMPLOI** du

DÉSINFECTANT RADICAL R-D (Déposé)

avec lequel un simple lavage suffit, et l'**OZONITE** pour le décrassage et le lavage du matériel.

MACHINE ROULEUSE à caver les fûts — RINCEUSE à eau chaude, eau froide et vapeur.
SOUTIREUSE — MACHINE à laver les bouteilles.
CHAMPAGNISATION des Vins par appareil breveté.

Etablissements P. LANDOUZY, 27, rue Wazemmes, à LILLE (Nord).
Directeur : **J.-B. CORNAVIN,** Ingénieur E. N. A. M. (On demande des représentants).

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM

TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI

38, Cours du Chapeau-Rouge, 38

BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.

« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils

Georges MARTIN Fils

Successeur

Directeur : **E. CAMBON**

AUBIGNAN (Vaucluse)

Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES

DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

Bois bruts. Bout. de toutes sortes. **Plants racinés. Plants greffés.**

Cie de Produits Chimiques et Électrométallurgiques

ALAIS, FROGES et CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 160 millions de francs

Administration Centrale à PARIS, 126, rue La Boetie.

Adresse Télégraphique **Apechiney-Paris**

Reg. du Commerce { Lyon B. 1682. Seine 193.448

Téléphone : **Elysées 07-43, 07-44**
Inter : Elysées 18

ANHYDRIDE SULFUREUX "PECHINEY"

Fabriqué à partir du soufre et garanti chimiquement pur, pour tous traitements concernant les vins, cidres et bières.

METABISULFITE DE POTASSE

55 pour cent de SO^2.

SULFATE DE CUIVRE "PECHINEY"

SULFATE DE FER

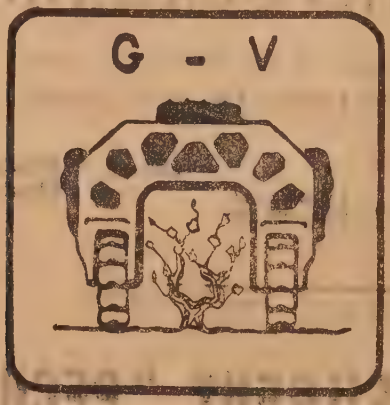
pour le traitement des vignes.

CHAUX et SULFATE DE CHAUX

pour emplois agricoles.

Le TRACTEUR VIGNERON GEORGES VIDAL

Système breveté S. G. D. G. Georges VIDAL, Ingénieur des Arts et Manufactures



Exécute en toutes saisons
mieux qu'avec des chevaux
plus sûrement
plus vite
plus économiquement
TOUTES FAÇONS culturales
en tous vignobles
avec tous outils d'usage courant
Socs vignerons, araires Canadiennes, etc.
Défoncements
et tous travaux agricoles
Tourne sur place

Renseignements et Commandes } Tracteur Vigneron GeorgesVidal,
19, rue Maguelone, MONTPELLIER.

Reg. du Commerce Montpellier, N° 6024.

Si le **FILTRAGE DES VINS NOUVEAUX** vous crée des soucis

Souvenez-vous ..... que les **FILTRES L. BEURET**

grâce à leur avantage de faire de la **POLYFILTRATION INTEGRALE**

vous donneront rapidement des **VINS LIMPIDES ET BRILLANTS**

Catalogues, Références, Renseignements, franco sur demande

Dépôts à: Paris, Béziers, Epernay, Saumur, Alger, Oran, Bône, Tunis Philippeville, Bruxelles.

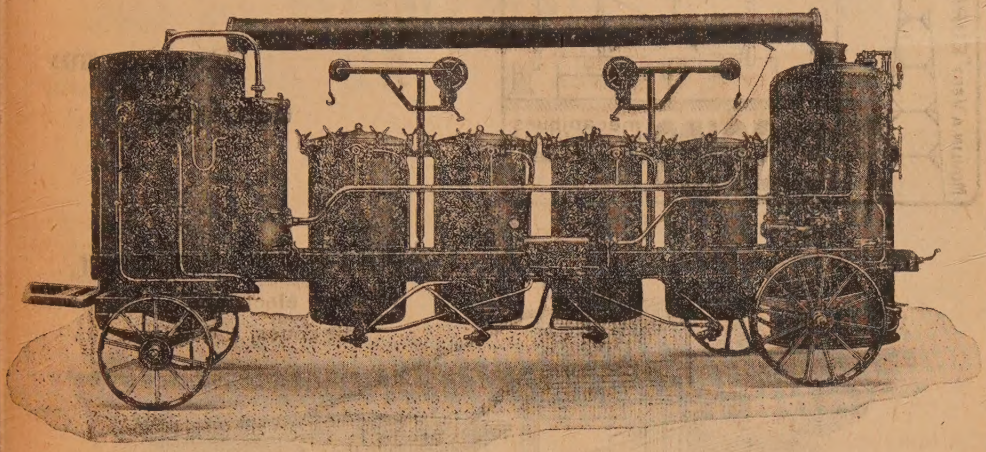
Livraison rapide d'appareils de tous débits

E. TROCOLLO Fils, Constructeur, 56, rue Kléber, **MARSEILLE.**

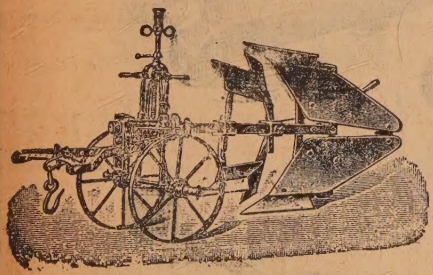
MANRY FRÈRES

Constructeurs

CLERMONT-FERRAND



La vraie **Charrue Fondeur** créée en 1830



est construite à *Toulouse, 9, avenue de Lombez,*
et porte sur le coussinet la marque : "Charrue Fondeur"

Spécialité de **Gros Brabants** avec et sans carrelets pour défonçage de vignes et pour tracteurs.

Tous renseignements: 9, avenue de Lombez,
TOULOUSE

Reg. Com. Toulouse, N° 422 B.

MANUFACTURE D'ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES

L. FAURE-POUJOL 26, quai Notre-Dame, **BEZIERS**

R. C. A 1233 Téléph. **6-82** (Hérault).

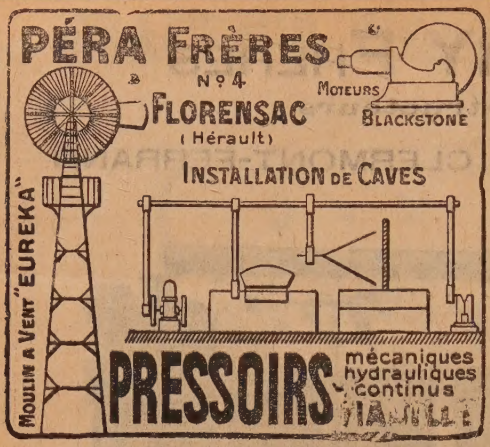
ENGRAIS pour vignes et toutes cultures

ENGRAIS d'OS — CORNAILLES

POUDRE d'OS

Nitrate de Soude — Sulfate d'Ammoniaque

BOUILLIE BORDELAISE — SOUFRE CUPRIQUE

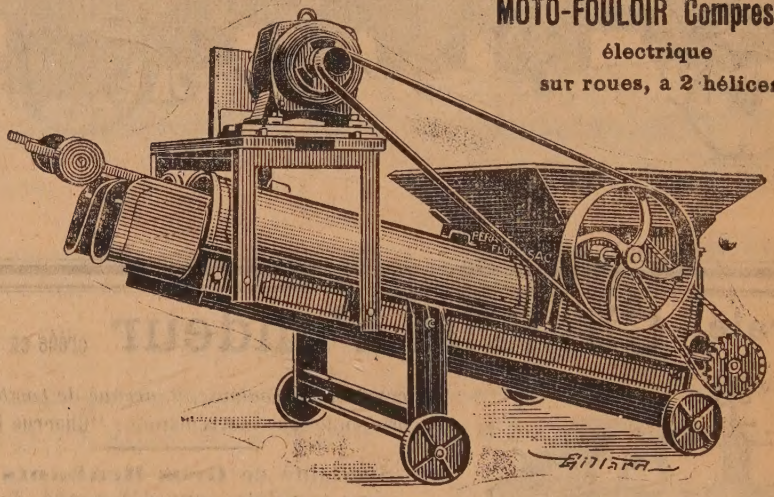


Catalogue général

Franco sur demande

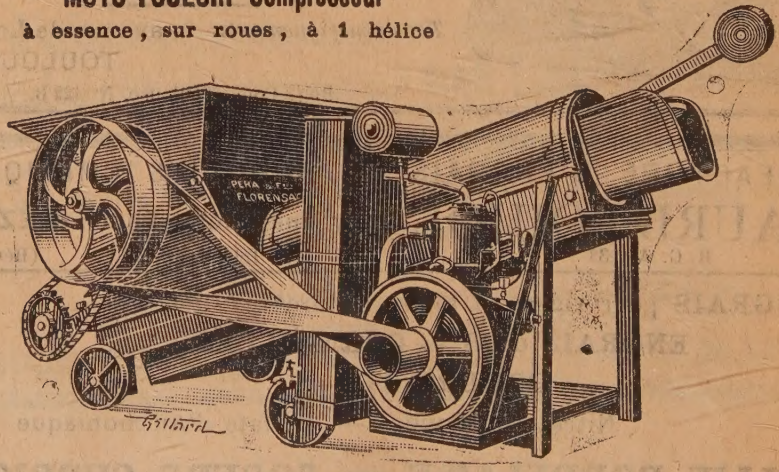
MOTO-FOULOIR Compresseur

électrique sur roues, a 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur

à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

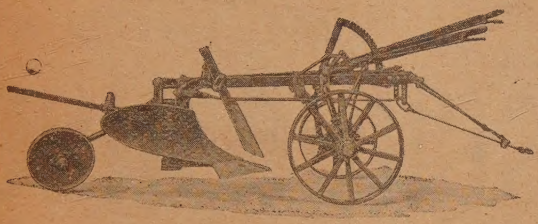
MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

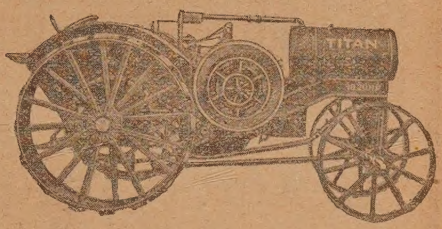
12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

R. C. Castelnaudary, nº 1595. Téléphone : 70

POUR VOS **DÉFONCEMENTS** ACHETEZ

UNE **CHARRUE "MC"** ET UN **TRACTEUR "TITAN"** 10/20





LE MATÉRIEL COMPLET : 12.500 Fr.

Les charrues défonceuses M C sont de notre fabrication ; les tracteurs proviennent des régions libérées, mais sont entièrement remis à neuf dans nos ateliers et garantis 6 mois.

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

USINES SCHLŒSING FRERES & CIE

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

BOUILLIE SCHLŒSING

Radicale contre **MILDIOU**

Souveraine contre **BLACK-ROT**

LA PLUS EMPLOYÉE DANS LES VIGNOBLES DU MONDE ENTIER

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Radicale contre COCHYLIS, EUDEMIS, ALTISE, URBEC, MILDIOU et BLACK-ROT de la Vigne ;

DORYPHORE et PHYTOPHTORA de la Pomme de terre ;

TAVELURE, CARPOCAPSE, CHEIMATOBIE des Arbres fruitiers, etc.

SOUFRES NOIRS

avec, ou sans VERDET ATOMIQUE ADHÉRENT A SEC

Remplacent très avantageusement les soufres jaunes et stéatites, talcs, etc. contre OIDIUM, MILDIOU, etc., etc.

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

pour le méchage des fûts et le mutage des moûts

Très supérieur aux mèches soufrées, soufrettes, etc.

Excellent pour la désinfection des poulailliers, écuries, étables, locaux, etc.

Autres spécialités

PYRALION SCHLŒSING contre FOLLETAGE, PYRALE, etc.

SOUPRENIC SCHLŒSING, soufre noir insecticide.

ANTILIMACE SCHLŒSING, contre limaces, escargots etc.

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING, nouvel engrais phosphaté.

Renseignements et Notices sont envoyés franco sur demande.

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942